

BỘ Y TẾ
CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM



TÀI LIỆU TẬP HUẤN
KIẾN THỨC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

(CHO NGƯỜI TRỰC TIẾP SẢN XUẤT, CHẾ BIẾN
VÀ KINH DOANH THỰC PHẨM TẠI CÁC CƠ SỞ
KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG)

LỜI GIỚI THIỆU

Chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm (CLVSATTP) là vấn đề có tầm quan trọng đặc biệt trong đời sống xã hội, không những nó ảnh hưởng trực tiếp, thường xuyên đến sức khỏe con người, đến sự phát triển của giống nòi, thậm chí tính mạng người sử dụng, mà còn ảnh hưởng đến kinh tế, văn hóa, du lịch và an ninh, an toàn xã hội. Đảm bảo chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm sẽ tăng cường nguồn lực, thúc đẩy phát triển kinh tế xã hội, là nền tảng cho xóa đói giảm nghèo và mở rộng quan hệ quốc tế.

Một trong những nhiệm vụ trọng tâm của công tác đảm bảo an toàn thực phẩm ở nước ta là đẩy mạnh công tác truyền thông, giáo dục kiến thức khoa học kỹ thuật và pháp luật về an toàn thực phẩm, nhằm nâng cao nhận thức và thực hành của cộng đồng, đặc biệt là người sản xuất, kinh doanh thực phẩm trong vấn đề an toàn thực phẩm. Đây cũng là 1 điều kiện bắt buộc đòi hỏi người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm phải tuân thủ đó là: người trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm phải có kiến thức và được học tập (tập huấn) về an toàn thực phẩm.

Với mục tiêu đưa ra bộ tài liệu phục vụ cho công tác tập huấn kiến thức khoa học và pháp luật trong lĩnh vực an toàn thực phẩm theo yêu cầu của Luật An toàn thực phẩm và các quy định pháp luật hiện hành khác cho đối tượng kinh doanh dịch vụ ăn uống năm 2011, Cục An toàn thực phẩm đã tiến hành biên soạn cuốn "Tài liệu tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm cho người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống" để sử dụng làm tài liệu tham khảo và soạn thảo các bài giảng phù hợp với từng đối tượng phù hợp với từng đối tượng người trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống. Cuốn tài liệu này được biên soạn dựa theo yêu cầu kiến thức cơ bản, cần thiết đòi hỏi người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm cần phải được trang bị trước khi tham gia trực tiếp vào hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Do lần đầu số lượng xuất bản cuốn tài liệu còn hạn chế, chưa đáp ứng đủ nhu cầu của bạn đọc, là các cán bộ tham gia công tác tập huấn cũng như các đối tượng trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm. Vì vậy, Cục an toàn thực phẩm tiếp tục tái bản lần hai, sau khi tiếp thu chỉnh sửa nội dung cho cập nhật thực tế.

Tuy nhiên, chắc chắn cuốn tài liệu này khó tránh khỏi thiếu sót và hạn chế. Rất mong nhận được những ý kiến đóng góp của độc giả gần xa.

Xin trân trọng cảm ơn!

CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM
CỤC TRƯỞNG

TS. Trần Quang Trung

MỤC LỤC

Lời giới thiệu	Trang
Bài 1: Các mối nguy ô nhiễm vào thực phẩm.....	04
Bài 2: Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm.....	08
Bài 3: Phương pháp bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm.....	13
Bài 4: Thực hành tốt vệ sinh, an toàn thực phẩm.....	20
Bài 5: Một số quy định pháp luật liên quan đến cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm.....	25
Bài 6: Khái quát về hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm trọng yếu (HACCP).....	34

BÀI 1: CÁC MỐI NGUY Ô NHIỄM VÀO THỰC PHẨM

YÊU CẦU CỦA BÀI:

Sau khi học, học viên phải nắm được:

- Thế nào là mối nguy và xác định 3 mối nguy có thể ô nhiễm vào thực phẩm: ô nhiễm sinh học, ô nhiễm hóa học và ô nhiễm vật lý.

- Khả năng nguy hại từng mối nguy đến sức khỏe con người.

Thời gian: 30 phút

ĐẶT VẤN ĐỀ:

Trong quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, kinh doanh thực phẩm, nếu không tuân thủ nghiêm ngặt các quy định an toàn, vệ sinh, có thể có các mối nguy làm thực phẩm bị ô nhiễm.

Cần lưu ý, người ta chỉ gọi là "mối nguy", khi các điều kiện hoặc tạp chất đó trong thực phẩm có thể gây bệnh hoặc gây tác hại cho sức khỏe con người và chỉ có các mối nguy đó mới cần phải kiểm soát trong quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, kinh doanh thực phẩm.

I. MỘT SỐ KHÁI NIỆM CƠ BẢN:

1. Thế nào là mối nguy?

Mối nguy là yếu tố sinh học, hóa học hoặc vật lý có thể làm cho thực phẩm không an toàn cho người sử dụng.

2. Thế nào là ô nhiễm thực phẩm?

Ô nhiễm thực phẩm là sự xuất hiện tác nhân làm thực phẩm bị ô nhiễm, gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người khi sử dụng.

3. Thế nào là một chất ô nhiễm?

Bất kì một chất nào mà người sản xuất không chủ ý cho vào thực phẩm, nhưng lại có mặt trong thực phẩm do kết quả sản xuất, chế biến, xử lý, đóng gói, bao gói, vận chuyển và lưu giữ thực phẩm hoặc do ảnh hưởng của môi trường.

II. PHÂN LOẠI MỐI NGUY Ô NHIỄM THỰC PHẨM:

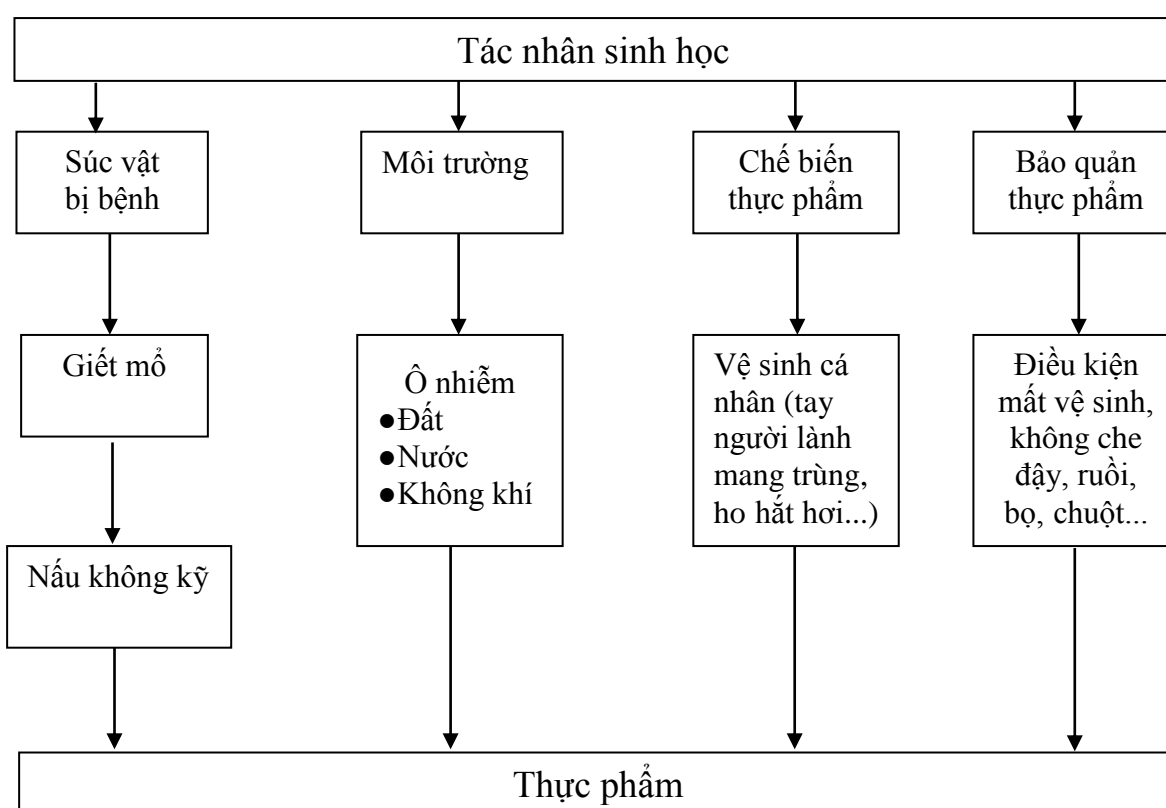
Có 3 loại mối nguy ô nhiễm thực phẩm: mối nguy sinh học, mối nguy hóa học, mối nguy vật lý.

1. Mối nguy sinh học:

Các mối nguy sinh học bao gồm: vi khuẩn, virus, ký sinh trùng.

1.1. Con đường gây ô nhiễm sinh học vào thực phẩm:

CON ĐƯỜNG GÂY Ô NHIỄM SINH HỌC VÀO THỰC PHẨM



1.2. Các tác nhân sinh học gây ô nhiễm thực phẩm:

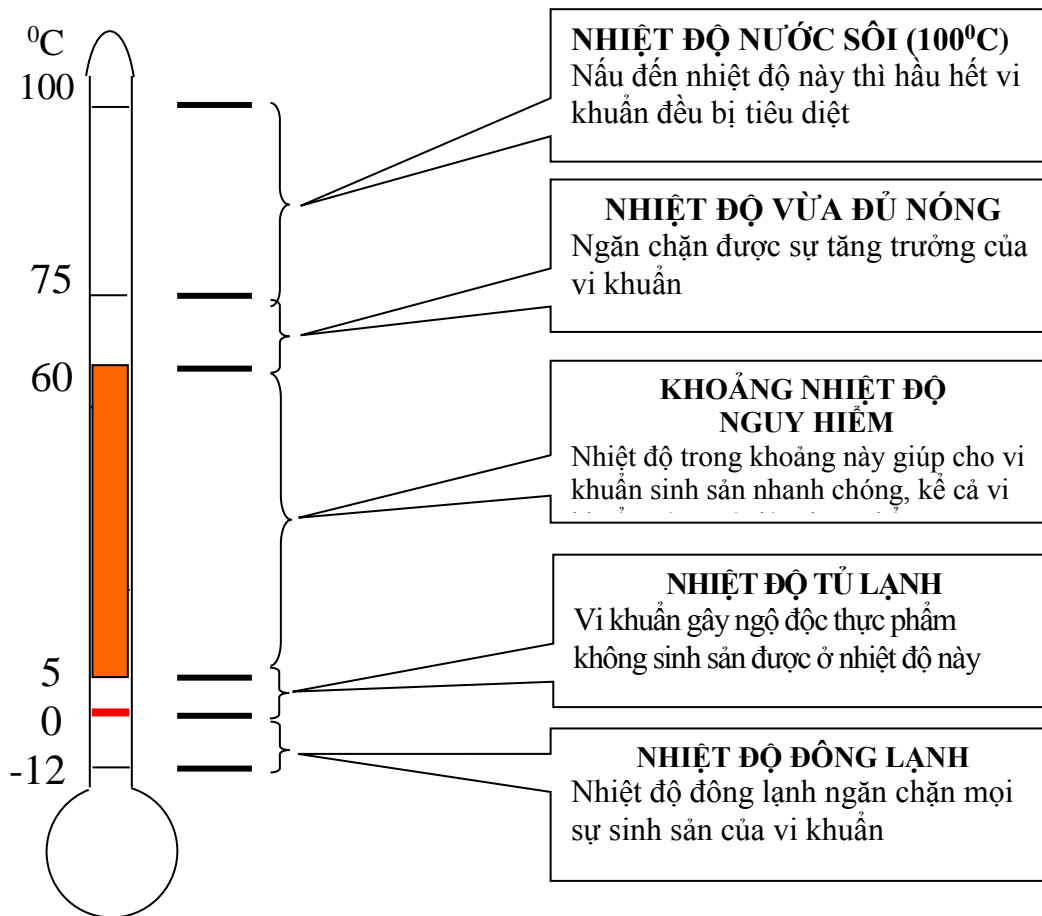
1.2.1. Mỗi nguy ô nhiễm do vi khuẩn:

Vi khuẩn là mối nguy hay gặp nhất trong các mối nguy gây ô nhiễm thực phẩm. Theo thống kê 50-60% các vụ ngộ độc ở Việt Nam là do vi khuẩn gây ra.

Vi khuẩn có ở khắp mọi nơi, đặc biệt phân, nước thải, rác, bụi, thực phẩm tươi sống là ổ chứa nhiều loại vi khuẩn gây bệnh. Ngay ở cơ thể người cũng có rất nhiều loại vi khuẩn gây bệnh, chúng cư trú ở da, bàn tay, ở miệng, đường hô hấp, đường tiêu hóa, bộ phận sinh dục, tiết niệu...

Vi khuẩn sinh sản bằng cách nhân đôi, tốc độ nhân và sinh tồn của vi khuẩn phụ thuộc nhiều yếu tố như oxy, nhiệt độ, độ ẩm, độ acid... Trong điều kiện thích hợp, vi khuẩn sinh sản rất nhanh, có thể nhân gấp đôi sau 20 phút, từ một con vi khuẩn sau 8 giờ sẽ nhân thành xấp xỉ 17.000.000 con. Phần lớn vi khuẩn có thể tồn tại và phát triển ở nhiệt độ 10-60°C và bị tiêu diệt ở nhiệt độ sôi (100°C). Nhiệt độ từ 25-45°C rất thuận lợi cho hầu hết các vi khuẩn trong thực phẩm phát triển gây nguy hiểm, vì vậy thức ăn đã nấu chín, nên ăn ngay, không được để ở nhiệt độ phòng quá 2 giờ. Ở nhiệt độ lạnh (dưới 3°C) hầu như vi khuẩn không sinh sản, nếu có thì rất chậm (lưu ý, có một số vi khuẩn vẫn có thể nhân lên ở nhiệt độ 3-10°C). Trong điều kiện đóng băng, hầu hết vi khuẩn không sinh sản được. Đun sôi và thanh trùng diệt được vi khuẩn trong vài phút. Tuy nhiên, một số vi khuẩn có nha bào hoặc độc tố chịu nhiệt do một số vi khuẩn tiết ra có thể không bị tiêu diệt hay phá hủy bởi nhiệt độ sôi. Hình dưới đây sẽ cho thấy nhiệt độ thích hợp của vi khuẩn phát triển.

Hình vẽ nhiệt độ ảnh hưởng đến sự phát triển của vi khuẩn



1.2.2. Mối nguy ô nhiễm do các siêu vi trùng (virus):

Virus còn nhỏ hơn vi khuẩn nhiều lần, phải dùng kính hiển vi điện tử phóng đại hàng vạn lần mới nhìn thấy chúng. Nói chung virus chịu được lạnh, không chịu được nóng và tia tử ngoại. Virus bị ảnh hưởng bởi các chất sát khuẩn như formol, cồn, acid và kiềm mạnh. Virus gây ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm thường có trong ruột người. Các loại nhuyễn thể sống ở vùng nước bị ô nhiễm, rau quả tưới nước có phân hoặc các món ăn sống chuẩn bị trong kiện thiếu vệ sinh thường hay bị lây nhiễm virus bại liệt, virus viêm gan. Virus có thể lây truyền từ phân qua tay người tiếp xúc hoặc từ nước bị ô nhiễm phân vào thực phẩm, với một lượng rất nhỏ, virus đã gây nhiễm bệnh cho người. Virus nhiễm ở người có thể lây sang thực phẩm hoặc trực tiếp lây sang người khác khi phát bệnh.

1.2.3. Các ký sinh trùng:

Ký sinh trùng là những sinh vật sống nhờ (ký sinh) trong cơ thể các sinh vật khác (vật chủ) đang sống, lấy thức ăn từ các sinh vật đó để tồn tại và phát triển. Hầu hết ký sinh trùng bị chết và mất khả năng gây bệnh ở nhiệt độ -15°C.

Các loại ký sinh trùng hay gặp trong thực phẩm là giun, sán. Ví dụ:

- **Sán dây:** Người ăn thịt có ấu trùng sán dây trong thịt bò (gọi là sán dây hay "bò gạo"), trong thịt lợn (thịt lợn gạo) chưa nấu kỹ, khi vào cơ thể thì ấu trùng sẽ phát triển thành sán trưởng thành và ký sinh ở đường ruột, gây rối loạn tiêu hóa.

- **Sán lá gan:** Khi ăn phải cá nước ngọt như cá diếc, cá chép, cá trôi, cá rô... có nang trùng sán lá gan nhỏ chưa được nấu kỹ, nang trùng chuyển lên ống mật, lên gan và phát triển ở gan thành sán trưởng thành gây tổn thương gan, mật.

- **Sán lá phổi:** Nếu ăn phải tôm, cua có mang ấu trùng sán lá phổi, chưa được nấu chín kỹ hoặc uống phải nước không sạch có nang trùng thì chúng sẽ xuyên qua thành ruột, chui qua cơ hoành lên phổi, phát triển thành sán trưởng thành gây viêm phế quản, đau ngực, ho, khạc ra máu rất nguy hiểm.

- **Bệnh do giun xoắn:** Do tập quán ăn thịt tái, nem bằng thịt sống, ăn tiết canh có ấu trùng gây nhiễm độc, dị ứng sốt cao, liệt cơ hô hấp có thể dẫn đến tử vong.

2. Môi nguy hóa học:

Trong sản xuất, chế biến thực phẩm có thể xảy ra ô nhiễm hóa học. Những chất hóa học hay bị ô nhiễm vào trong thực phẩm gồm:

- Các chất ô nhiễm từ môi trường như: Chì trong khí thải của các phương tiện vận tải, có trong sơn, men gốm, mối hàn ô nhiễm vào thực phẩm; hoặc ô nhiễm cadimi do xử lý nước thải, bùn, đất, rác, quặng...

- Các chất hóa học sử dụng trong nông nghiệp như: Thuốc bảo vệ thực vật, phân bón, thuốc thú y, chất tăng trọng, kích thích tăng trưởng...

- Các chất phụ gia thực phẩm (các chất tạo màu, tạo ngọt, hương liệu, chất ổn định, chất chống oxy hóa, chất tẩy rửa...) sử dụng không đúng quy định như ngoài danh mục cho phép hoặc sử dụng không đúng hướng dẫn của nhà sản xuất.

- Các hợp chất không mong muốn có trong bao bì chứa đựng, đóng gói thực phẩm.

- Các chất độc tự nhiên có trong thực phẩm như mầm khoai tây, sắn, măng, nấm độc, cá nóc, cóc, nhuyễn thể hai mảnh vỏ (sò, vẹm, nghêu vỏ cứng), nấm mốc sinh độc tố (độc tố vi nấm Afla-toxin trong ngô, lạc, đậu, củi dừa bị mốc). Ngô độc do chất độc tự nhiên thường rất cấp tính, rất nặng, tỷ lệ tử vong rất cao (như ngô độc măng, nấm độc, cá nóc, cóc); hoặc ảnh hưởng đến sức khỏe lâu dài.

Ví dụ:

Như độc tố vi nấm Aflatoxin có thể gây ung thư gan, gây giảm năng suất sữa, trứng trên động vật nuôi (bò, cừu, gia cầm...), độc tố này bền vững với nhiệt, đun nóng thông thường không phá hủy được chúng. Biện pháp tốt nhất phòng Aflatoxin là giữ cho thực phẩm không bị nhiễm mốc bằng cách bảo quản khô, thoáng mát và kiểm tra thường xuyên thực phẩm. Trong sản xuất, chế biến, không dùng các thực phẩm mốc làm nguyên liệu.

3. Môi nguy vật lý:

Các mảnh kim loại, thủy tinh, mảnh gỗ, đất sỏi, xương, lông tóc... nếu bị lẫn vào thực phẩm có thể làm nguy hại đến sức khỏe con người như làm gãy răng, hóc xương, làm tổn thương niêm mạc miệng, dạ dày, ruột...

Ô nhiễm phóng xạ từ các sự cố rò rỉ phóng xạ từ các trung tâm nghiên cứu phóng xạ, các nhà máy điện nguyên tử... hoặc các thực vật, động vật nuôi trong vùng môi trường bị ô nhiễm phóng xạ, kể cả nước uống, sai sót trong việc bảo quản thực phẩm bằng chiếu xạ sẽ làm cho thực phẩm bị nhiễm các chất phóng xạ và gây hại cho người sử dụng khi ăn uống phải chúng.

BÀI 2: ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG

YÊU CẦU CỦA BÀI:

Sau khi học, học viên phải nắm được:

- Ba điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm.
- Nội dung của 3 điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm bắt buộc đối với một cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

Thời gian: 30 phút.

I. ĐẶT VẤN ĐỀ:

Theo khoản 2 Điều 3 Luật an toàn thực phẩm (có hiệu lực từ 01/07/2011), đã quy định "*Sản xuất, kinh doanh thực phẩm là hoạt động có điều kiện; tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải chịu trách nhiệm về an toàn đối với thực phẩm do mình sản xuất, kinh doanh*".

Bài này, sẽ đề cập đến các điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được quy định trong các văn bản pháp luật hiện hành.

II. Khái niệm:

Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm là những quy chuẩn kỹ thuật và những quy định khác đối với thực phẩm, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành nhằm mục đích bảo đảm thực phẩm an toàn đối với sức khỏe, tính mạng con người.

Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống là cơ sở chế biến thức ăn bao gồm cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín, nhà hàng ăn uống, cơ sở chế biến suất ăn sẵn, cantin và bếp ăn tập thể.

Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ là cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm ở quy mô hộ gia đình, hộ cá thể có hoặc không có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh thực phẩm.

Điều kiện bảo quản đặt biệt đối với thực phẩm là việc sử dụng các trang thiết bị để điều chỉnh, duy trì các yêu cầu về nhiệt độ, khoảng nhiệt độ, độ ẩm và các yếu tố khác trong bảo quản sản phẩm của nhà sản xuất nhằm bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm.

III. Điều kiện về cơ sở:

1. Địa điểm, môi trường:

- Vị trí nơi sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm cần được bố trí ở nơi không bị ngập nước, đọng nước và cách biệt với nguồn ô nhiễm như cống rãnh, rác thải, công trình vệ sinh, nơi bày bán gia súc, gia cầm, khu vực có ô nhiễm môi trường do các hoạt động sản xuất công nghiệp, xây dựng, giao thông... Hoặc có các biện pháp ngăn ngừa, giảm thiểu và loại bỏ hữu hiệu các nguy cơ ô nhiễm từ môi trường.

- Ngoài ra, đối với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống cần lưu ý xem xét lựa chọn vị trí cơ sở cần bảo đảm nơi có đủ nguồn nước sử dụng để chế biến, kinh doanh và thuận tiện về giao thông.

2. Yêu cầu thiết kế, bố trí khu vực sản xuất, chế biến kinh doanh dịch vụ ăn uống:

- Khu vực sản xuất, chế biến thực phẩm phải được thiết kế theo quy tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng để tránh ô nhiễm.
- Có sự cách biệt giữa khu chế biến và không chế biến, giữa các khu vực nguyên liệu, sơ chế, chế biến, bao gói, kho hàng, khu vệ sinh, khu thay trang phục bảo hộ, khu nhà ăn, để tránh ô nhiễm chéo.
- Kho chứa đựng và bảo quản thực phẩm của cơ sở chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống phải được thiết kế phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm và tránh sự xâm nhập của côn trùng, động vật gây hại.
- Diện tích khu vực chế biến, kinh doanh thực phẩm phải phù hợp với công suất chế biến, phục vụ; Thiết kế, bố trí nhà xưởng phải phù hợp với công nghệ và chủng loại sản phẩm, phòng ngừa được sự ô nhiễm chéo thực phẩm giữa các công đoạn này với công đoạn khác, cũng như khi thao tác chế biến và xử lý thực phẩm.

3. Kết cấu nhà nơi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống:

Nhà ăn và nơi chế biến thực phẩm phải thoáng mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại.

- **Trần nhà:** Kín, không dột thấm nước, không rạn nứt, tránh mốc, đọng nước và các chất bẩn.

- **Sàn nhà:** Dễ cọ rửa, không trơn, dễ lau chùi, khử trùng và thoát nước tốt.

- Tường và góc nhà: Tường phải phẳng, sáng màu, không gây ô nhiễm với thực phẩm, không thấm nước, dễ cọ rửa và khử trùng.

- **Cửa ra vào:** Nhấn, không thấm nước, đóng kín, thuận tiện cho việc làm vệ sinh, bảo đảm tránh được côn trùng, vật nuôi xâm nhập.

- **Cửa sổ:** Phải dễ lau chùi, được thiết kế sao cho hạn chế bám bụi tới mức thấp nhất, tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật.

- **Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm:** Phải bền vững, dễ lau chùi, dễ duy tu, bảo dưỡng và tẩy trùng. Phải được làm bằng các vật liệu nhẵn, không thấm nước, không thôi nhiễm ra thực phẩm, không bị bào mòn bởi các chất tẩy rửa, tẩy trùng trong những điều kiện bình thường (ví dụ như inox).

- **Hệ thống chiếu sáng:** Đảm bảo cung cấp đủ ánh sáng cho người chế biến, kinh doanh và tiêu dùng nhìn được bình thường khi chế biến, kinh doanh, tiêu dùng thực phẩm tại cơ sở dịch vụ ăn uống.

4. Hệ thống cung cấp nước:

Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh (QCVN 01:2009/BYT đối với nước ăn uống và QCVN 02:2009/BYT đối với nước sinh hoạt).

Hệ thống cung cấp nước phải bảo đảm kín, không rò rỉ, ống dẫn và phương tiện chứa đựng nước phải bằng vật liệu an toàn, không ô nhiễm cho nước ăn uống.

Thiết bị chứa nước phải được thiết kế phù hợp cho việc dự trữ và vệ sinh. Các nguồn nước trên phải được kiểm tra chất lượng, vệ sinh ít nhất 6 tháng/lần theo quy định.

Nếu sử dụng nước hồi lưu phải xử lý và duy trì sao cho bảo đảm an toàn, không gây ô nhiễm thực phẩm. Quá trình xử lý phải được kiểm soát bằng biện pháp hữu hiệu.

Nước dùng để sản xuất hơi nước, làm lạnh, phòng cháy chữa cháy hay sử dụng với mục đích khác phải có đường ống riêng, sơn màu riêng để dễ phân biệt và không được nối với hệ thống nước sử dụng cho sản xuất và chế biến thực phẩm.

5. Cung cấp nước đá:

Nước đá dùng cho ăn uống và bảo quản thực phẩm phải được sản xuất từ nguồn nước sạch, hợp vệ sinh theo quy định của Bộ Y tế (QCVN 10:2011/BYT) và phải được bảo quản, vận chuyển hợp vệ sinh theo quy định của Bộ Y tế.

6. Khí nén:

Trong trường hợp sử dụng khí nén, khí nén phải bảo đảm sạch, an toàn, không gây ô nhiễm cho thực phẩm.

7. Hệ thống nước và xử lý chất thải:

Công rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng. Hệ thống thoát nước và phương tiện đổ chất thải phải thiết kế và bố trí hợp lý để tránh được mối nguy gây nhiễm bẩn cho thực phẩm hay làm ô nhiễm nguồn cung cấp nước sạch dùng để chế biến thực phẩm. Cần có thiết kế cửa riêng biệt để lấy các chất thải, rác.

Có đủ dụng cụ gom chất thải, rác thải, dụng cụ làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy, có khóa trong các trường hợp cần thiết.

Cần bố trí nơi chứa dụng cụ có chứa đựng chất nguy hiểm riêng biệt, phải được thiết kế đặt biệt, dễ phân biệt để tránh nhầm lẫn khi dùng, khi cần có thể khóa để tránh sự nhiễm bẩn thực phẩm do cố ý hay vô ý.

8. Phòng thay bảo hộ lao động:

Đối với cơ sở kinh doanh nhà hàng, bếp ăn tập thể cần có phòng thay bảo hộ riêng biệt, thiết kế hợp lý để nhân viên thay trang phục bảo hộ lao động trước khi vào làm việc.

9. Nhà vệ sinh:

Cần bố trí đủ nhà vệ sinh cho khách hàng và nhân viên (trung bình tối thiểu 25 người phải có 01 nhà vệ sinh).

Vị trí nhà vệ sinh được bố trí ở các vị trí thuận tiện cho tất cả khách hàng và mọi người trong cơ sở sử dụng mà vẫn đảm bảo cách biệt khu vực chế biến, nhà ăn và đầy đủ thiết bị bảo đảm vệ sinh, có đủ nước sạch và thiết bị rửa tay sau khi đi vệ sinh. Cần có lưu ý cho khách hàng "Rửa tay sau khi ra khỏi nhà vệ sinh"

Khu vực vệ sinh phải bảo đảm đủ sáng và thông gió tốt, thoát nước dễ dàng loại bỏ chất thải và bảo đảm vệ sinh. Nhà vệ sinh phải được xây dựng sao cho hướng gió chính không thổi từ khu vực nhà vệ sinh sang khu vực chế biến, bảo quản, bày bán thực phẩm, nhà ăn.

IV. Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ:

1. Yêu cầu chung:

Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm (dụng cụ nấu nướng, ăn uống như bát đĩa...), phải được thiết kế và chế tạo an toàn, phù hợp với yêu cầu của sản phẩm; dễ làm sạch, tẩy trùng và bảo dưỡng.

Phải được làm bằng vật liệu không gây độc, không gây mùi vị lạ so với mùi vị của thực phẩm ban đầu, không hấp thụ, không thôi nhiễm vào thực phẩm, không bị ăn mòn hay bị ô nhiễm sản phẩm. Trong trường hợp cần thiết phải bền, dễ di chuyển,

tháo lắp để bảo dưỡng, làm sạch, tẩy trùng, giám sát các mối nguy về vệ sinh an toàn thực phẩm.

2. Thiết bị, dụng cụ chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển:

- Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín. Có dụng cụ xúc gấp thức ăn để bán cho khách.

- Thức ăn được bày bán phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại; được bày bán trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất (ít nhất 60cm).

- Việc sử dụng các vật liệu bao gói mới đều phải được Bộ Y tế thẩm định và cho phép. Không đóng gói thực phẩm bằng các bao gói có nguy cơ gây ngộ độc, gây hại, không bảo đảm chất lượng và an toàn thực phẩm.

- Bảo quản và vận chuyển thực phẩm phải bảo đảm an toàn, phù hợp với đặc điểm của từng loại thực phẩm.

3. Phương tiện rửa và khử trùng tay:

Có đầy đủ các thiết bị rửa tay và khử trùng tay ở các vị trí thuận tiện trong khu vực chế biến, nhà ăn cho mọi người trong cơ sở và người tiêu dùng sử dụng.

Nơi rửa tay phải cung cấp đầy đủ nước sạch, xà phòng, khăn lau tay sử dụng một lần hay máy sấy khô tay.

Các chất dùng để tẩy rửa và sát trùng dụng cụ chứa đựng thực phẩm phải được đựng trong bao bì dễ nhận biết và có hướng dẫn phù hợp với đặc điểm kỹ thuật. Các chất tẩy rửa phải dễ cách biệt với nơi chế biến, bảo quản hay bày bán thực phẩm. Chỉ sử dụng chất tẩy rửa dụng cụ chứa đựng thực phẩm và chất tẩy trùng được Bộ Y tế cho phép.

4. Thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại:

Phải sử dụng các vật liệu không gỉ, dễ tháo rời để làm vệ sinh, thiết kế phù hợp bảo đảm phòng chống hiệu quả côn trùng và động vật gây hại.

5. Thiết bị thu gom rác thải:

Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh. Thiết bị, dụng cụ thu gom rác thải phải được làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy, tránh sự xâm nhập của động vật và được vệ sinh thường xuyên.

6. Thiết bị, dụng cụ giám sát chất lượng:

Ngoài những yêu cầu chung, thiết bị dùng để đun, xử lý nhiệt, làm nguội, lưu giữ hay làm đông lạnh thực phẩm phải được thiết kế để làm sao nhanh chóng đạt được nhiệt độ theo yêu cầu của thực phẩm, nhằm bảo đảm tính an toàn và phù hợp của thực phẩm để duy trì nhiệt độ đó.

Thiết bị phải được thiết kế để có thể giám sát, kiểm soát được nhiệt độ. Ở những nơi cần thiết, phải có phương tiện để kiểm soát và giám sát độ ẩm không khí, dòng khí và bất kỳ thông số nào khác ảnh hưởng tới tính an toàn và phù hợp của thực phẩm.

Có thiết bị, phương tiện lưu mẫu thức ăn 24h.

V. Điều kiện về con người:

Chủ cơ sở, người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống phải đáp ứng đủ điều kiện về kiến thức, sức khỏe và thực hành an toàn thực phẩm.

Về kiến thức: Người tham gia trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm phải học tập kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định và có Giấy chứng

nhận tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm do cơ sở có thẩm quyền cấp. Hàng năm phải được học tập bổ sung và cập nhật kiến thức về ATTP.

Về sức khỏe: Chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống phải được khám sức khỏe (và phải có Giấy chứng nhận đủ điều kiện sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế) trước khi tuyển dụng và **định kỳ khám sức khỏe ít nhất 1 năm/lần**. Đối với những vùng có dịch bệnh tiêu chảy đang lưu hành theo công bố của Bộ Y tế, người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải được cấy phân phát hiện mầm bệnh gây bệnh đường ruột (tả, lỵ trực khuẩn và thương hàn).

Những người đang bị mắc bệnh nhiễm trùng thuộc danh mục đã được Bộ Y tế quy định không được tham gia trực tiếp vào quá trình sản xuất hay chế biến thực phẩm (*Lao, kiết lỵ, thương hàn, ỉa chảy, tả, mụn nhọt, sởi, sán phân, viêm gan siêu vi trùng, viêm mũi, viêm họng mủ, các bệnh ngoài da, các bệnh da liễu, những người lành mang vi khuẩn gây bệnh đường ruột*). Việc khám sức khỏe phải được thực hiện ở các cơ quan y tế từ cấp quận, huyện trở lên.

Chủ cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có trách nhiệm tạo điều kiện cho người trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh tham gia tập huấn và khám sức khỏe hàng năm.

Về thực hành:

1) Những người tham gia trực tiếp vào sản xuất, chế biến và kinh doanh dịch vụ ăn uống phải thực hiện các yêu cầu sau:

- Người trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống phải thực hành vệ sinh cá nhân tốt, bảo đảm an toàn thực phẩm:

- + Mặc trang phục bảo hộ riêng, mặc tạp dề, đeo khẩu trang, đội mũ che tóc khi chế biến hoặc bán thực phẩm.

- + Giữ móng tay ngắn, sạch sẽ và không đeo đồ trang sức khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm ăn ngay.

- + Không ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực sản xuất thực phẩm; Không đeo đồ trang sức, đồng hồ khi sản xuất, chế biến và tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

- + Không dùng tay không bốc trực tiếp thức ăn. Sử dụng đũa, kẹp gấp, găng tay nilong để chia thức ăn.

- Thực hành chế biến thực phẩm tốt, bảo đảm an toàn thực phẩm:

- + Sử dụng nguyên liệu thực phẩm an toàn: có nguồn gốc rõ ràng (tốt nhất là đã được chứng nhận an toàn cho phép sử dụng), không sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến không được Bộ Y tế cho phép sử dụng và lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- + Thường xuyên vệ sinh dụng cụ, vệ sinh khu vực chế biến, nhà ăn, thu dọn rác thải...

- + Không cho vật nuôi vào khu vực chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống.

2) Người trực tiếp chế biến đều phải chấp hành "Thực hành bàn tay tốt":

- Rửa tay sau khi: Đi vệ sinh, tiếp xúc với thực phẩm sống, xì mũi, đụng tay vào rác, gãi ngứa, ngoáy tai, ngoáy mũi hoặc đụng tay vào các bộ phận của cơ thể, quần áo, hút thuốc, đụng tay vào súc vật, sau mỗi lần nghỉ.
- Rửa tay trước khi tiếp xúc với thực phẩm.
- Lau khô tay sau khi rửa bằng khăn giấy dùng một lần, khăn bông sạch hoặc máy thổi khô, không chùi vào quần áo, váy, tạp dề.
- Rửa tay kỹ bằng xà phòng và nước sạch.
- Không để móng tay dài nếu có vết xước ở bàn tay và ngón tay thì cần được băng bó bằng gạc không thấm nước và đi găng tay khi tiếp xúc với thực phẩm.

BÀI 3: PHƯƠNG PHÁP BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI CÁC CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG

YÊU CẦU CỦA BÀI:

Sau khi kết thúc, học viên cần nắm được các phương pháp đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong chế biến, bảo quản, phân phối, vận chuyển thực phẩm.

Thời gian: 60 phút.

I. Đảm bảo chế biến thực phẩm an toàn:

Ở Việt Nam, phần lớn các cơ sở chế biến thực phẩm phải nhập nguyên liệu tươi sống hàng ngày và rất khó khăn để có một nguồn cung ứng nguyên liệu an toàn ổn định, do vậy các cơ sở cần thực hiện:

- Chỉ sử dụng các nguyên liệu để chế biến thực phẩm đáp ứng được quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuân thủ quy định về giới hạn vi sinh vật gây bệnh, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, dư lượng thuốc thú y, kim loại nặng, tác nhân gây ô nhiễm và các chất khác trong thực phẩm có thể gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.
- Chọn mua nguyên liệu thực phẩm tại các cơ sở tin cậy, ổn định và có uy tín, có cửa hàng cố định, có xác nhận, chứng nhận về an toàn thực phẩm của các cơ quan có thẩm quyền. Đặc biệt là khi mua rau, quả, thịt, cá... nên chọn các cơ sở đã áp dụng "Thực hành nông nghiệp tốt" - GAP hoặc thực hiện việc kiểm soát tại vùng nguyên liệu (có cán bộ kiểm tra, giám sát tại trang trại chăn nuôi và trồng trọt). Khi mua nguyên liệu để sản xuất, chế biến thực phẩm nên có hợp đồng với cơ sở cung cấp nguyên liệu, có cam kết về chất lượng nguyên liệu của nhà cung ứng.
- Khi tiếp nhận nguyên liệu cần kiểm tra: chứng chỉ (thẻ hàng) của bên cung cấp và kiểm tra nguyên liệu khi nhập (kiểm tra chất lượng, độ tươi nguyên, nhiệt độ theo từng lô hàng thực phẩm, bao gồm kiểm soát nhiệt độ chuẩn trong quá trình vận chuyển do nhà cung cấp thực hiện). Có thể sử dụng thiết bị kiểm tra (VD: test kiểm tra nhanh) và

cảm quan để phát hiện các nguyên liệu thực phẩm không đạt yêu cầu.

- Cần phải ghi chép và lưu lại các thông tin về xuất xứ, thành phần của thực phẩm và nguyên liệu thô thu mua: tên thành phần, địa chỉ và tên nhà cung cấp, địa chỉ và tên cơ sở chế biến nguyên liệu, thông tin xác nhận lô sản phẩm (số lô hàng hoặc ghi ngày sản xuất), ngày mua hàng.

- Tốt nhất có thể yêu cầu nhà cung cấp nguyên liệu đầu vào cung cấp các giấy chứng nhận an toàn thực phẩm hoặc kiểm nghiệm chất lượng an toàn thực phẩm của các nguyên liệu.

- Các loại thực phẩm đông lạnh, thực phẩm khô và gia vị nên nhập với số lượng vừa đủ dùng trong một ngày và yêu cầu cung cấp vào ngày chế biến thực phẩm, như vậy sẽ đảm bảo cho những loại thực phẩm dễ hư hỏng như thịt, cá và động vật nhuyễn thể hai mảnh vỏ, rau... có đủ điều kiện để bảo quản tốt.

2. Đảm bảo đủ điều kiện an toàn thực phẩm:

Để bảo đảm sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn, cơ sở sản xuất, kinh doanh dịch vụ ăn uống cần bảo đảm tuân thủ các điều kiện chung về cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm. Trong đó bao gồm:

- Đảm bảo điều kiện về cơ sở.
- Đảm bảo điều kiện về trang thiết bị.
- Đảm bảo điều kiện về con người: Kiến thức, sức khỏe và thực hành an toàn thực phẩm.

3. Đảm bảo chế biến thực phẩm an toàn:

- Đảm bảo quy trình chế biến theo nguyên tắc một chiều: nguyên liệu xuất kho, sau khi sơ chế (nhặt, rửa, thái...) chuyển vào phân xưởng sản xuất, chế biến, sau đó chuyển sang phòng thành phẩm, phân phối. Cần chú ý: nguyên liệu sạch không để lẫn nguyên liệu bẩn, các nguyên liệu khác nhau (thịt, cá, rau...) cũng không được để lẫn với nhau. Thực phẩm chín không được để lẫn với thực phẩm sống. Đi theo đó là các dụng cụ, thiết bị, con người cũng phải tách biệt khác nhau.

- Khâu chuẩn bị để chế biến thực phẩm rất cần thiết phải đảm bảo thực hành tốt vệ sinh cá nhân, vệ sinh dụng cụ, nguyên liệu chế biến sạch, bởi vì trong quá trình chế biến (gia nhiệt) yếu tố nhiệt độ tối thiểu bên trong miếng thực phẩm cần đạt được chỉ đủ để tiêu diệt vi sinh vật tới mức chấp nhận được, nhưng chưa đủ độ nóng để tiêu diệt bào tử và chất độc. Đối với từng cách chế biến thực phẩm cần thiết lập quy phạm sản xuất tốt với các chỉ tiêu phù hợp như: kích thước miếng thực phẩm, nhiệt độ và thời gian tương ứng đủ để đạt được thành phẩm theo yêu cầu. Thông thường khi gia nhiệt, tùy theo kích thước của miếng thực phẩm và loại thực phẩm: nhiệt độ bên trong miếng thực phẩm cần đạt được từ 63°C - 74°C và giữ ở nhiệt độ này ít nhất là 15 giây.

- Các loại rau và hoa quả dùng không cần qua nấu: phải rửa sạch dưới vòi nước chảy (nước phù hợp với tiêu chuẩn để uống) và nếu cần, sẽ được rửa sạch với dung dịch thuốc tím hoặc với dung dịch khác có hiệu quả tác dụng tương đương, sau đó lại rửa sạch dưới vòi nước chảy.

- Chỉ sử dụng phụ gia, chất hỗ trợ chế biến... trong danh mục được phép sử dụng; sử dụng đúng liều lượng, đúng cách thức theo quy định.

- Nước dùng trong chế biến thực phẩm phải là nước sạch theo quy định (QCVN 01: 2009/BYT).

- Các chất tẩy, rửa, sát trùng dụng cụ chế biến phải là những hoá chất không gây hại đến sức khoẻ cho con người và môi trường.

- Thực hành tốt 10 nguyên tắc vàng chế biến thực phẩm an toàn.

4. Bao gói thực phẩm:

Đồ đựng, bao gói thực phẩm phải được làm từ vật liệu an toàn, không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, không thủng, không rỉ sét, có nắp đậy kín, dễ chùi rửa.

Bao bì, đồ bao gói chứa đựng thực phẩm phải đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuân thủ quy định đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.

II. Bảo quản thực phẩm an toàn:

Bảo quản thực phẩm là để giữ được chất lượng thực phẩm như ban đầu (tự nhiên) không bị hư hỏng, nhiễm bẩn, biến chất trong thời hạn bảo quản. Mục tiêu cụ thể của bảo quản thực phẩm là bảo vệ thực phẩm để không bị ô nhiễm bởi vi sinh vật, hoá chất và mối nguy vật lý.

Vi sinh vật luôn có trong thực phẩm, do vậy tiêu diệt và ngăn cản sự hoạt động của các loại vi khuẩn, nấm mốc, nấm men và đề phòng sự phát triển sinh sản của chúng trong thực phẩm luôn phải đề cập tới trong bảo quản thực phẩm.

1. Các phương pháp bảo quản phòng ngừa vi sinh vật trong thực phẩm:

Vi sinh vật thường cần không khí, độ ẩm, chất dinh dưỡng, và nhiệt độ ẩm để phát triển, do vậy, các biện pháp phòng ngừa cần dựa trên một số nguyên tắc và điều kiện cơ bản sau:

- Biện pháp vô khuẩn để đề phòng gây ô nhiễm thực phẩm.

- Biện pháp giữ nguyên trạng thái tĩnh sinh học của vi sinh vật để phòng sự phát triển của vi khuẩn trong thực phẩm bằng các biện pháp khống chế nhiệt độ, độ ẩm, hoạt tính của nước, áp suất thẩm thấu và các chất bảo quản khác nhau...

- Biện pháp tiêu huỷ, diệt vi sinh vật, diệt toàn bộ các vi khuẩn, nấm mốc, nấm men và cả bào tử ở các nhiệt độ khác nhau như nấu chín, thanh trùng kiểu Pasteur, đóng hộp, và chiếu xạ, ion hoá thực phẩm v.v..

1.1. Biện pháp sử dụng nhiệt độ:

Thời gian cần thiết để giữ được nhiệt độ tối ưu diệt vi sinh vật phụ thuộc vào hoạt tính của nước trong thực phẩm. Thực phẩm khô có ít nước cần phải có thời gian lâu hơn mới đạt được hệ số nhiệt độ thích hợp để diệt vi sinh vật vì khả năng truyền nhiệt có kém hơn so với thực phẩm có nhiều nước.

a) Diệt khuẩn bằng kỹ thuật Pasteur ở nhiệt độ 63-66°C trong 30 phút hoặc 71-72°C trong 15 giây, 89°C trong 1/2 giây, 94°C trong 0,1 giây và 100°C trong 0,01 giây.

b) Diệt khuẩn bằng nhiệt độ cao (Ultra Heat Temperature - UHT): sử dụng nhiệt độ 132°C không ít hơn 1 giây.

c) Trong sản xuất đồ hộp thực phẩm: đã diệt khuẩn bằng nhiệt độ cao thích hợp và thêm công đoạn đuổi hết không khí, oxygen trong hộp ra ngoài trước khi đóng kín hộp phòng ngừa trường hợp vi khuẩn sống sót cũng không có ôxy để phát triển.

d) Bảo quản bằng sử dụng nhiệt độ thấp:

- Đẻ lạnh thực phẩm: giữ nhiệt độ không quá 5°C có thể ngăn cản làm chậm quá trình phát triển của vi khuẩn gây bệnh trong thực phẩm. Tuy nhiên, có nhiều loại vi sinh vật có nhu cầu dinh dưỡng cao thường gây biến chất thực phẩm và một số vi khuẩn gây bệnh vẫn có thể phát triển ngay tại nhiệt độ 0°C.

Bảo quản thực phẩm bằng tủ lạnh cần lưu ý:

- + Không để thực phẩm đã chế biến dưới thực phẩm chưa chế biến.
- + Không để các hộp đựng thực phẩm không có nắp đậy chồng lên nhau.
- + Không đặt trực tiếp thực phẩm không được bao gói vào trong tủ lạnh.
- + Không để quá nhiều thực phẩm làm chật tủ lạnh gây cản trở việc lưu thông không khí trong tủ lạnh, dẫn đến thực phẩm không được làm lạnh nhanh.
- + Không để ngay thực phẩm vừa chế biến nóng vào tủ lạnh. Cần để thực phẩm nguội dần ở nhiệt độ phòng trong khoảng 15-20 phút trước khi cho vào tủ lạnh.

- Bảo quản bằng phương pháp cấp đông:

+ Khi nhiệt độ thấp hơn nhiệt độ đông lạnh, hình thành các tinh thể đóng băng sẽ dẫn đến sự giảm ngừng đột ngột số lượng các tế bào do bị shock. Ngay sát sau thời gian giảm các tế bào, tỷ lệ chết sẽ chậm và một số chủng vi sinh vật sẽ có thể tồn tại với thời gian dài hơn.

+ Hầu hết các thực phẩm bảo quản đông lạnh đều sử dụng kỹ thuật cấp đông trong thời gian nhanh ít hơn 30 phút. Tại một số cơ sở thương nghiệp giữ bảo quản đông lạnh thực phẩm, thời gian hạ nhiệt độ tới nhiệt độ đông lạnh (-18°C) rất nhanh, thường dưới 20 phút hoặc ít hơn.

+ Kỹ thuật đông lạnh có thể sử dụng kết hợp với kỹ thuật hấp, trần, làm trắng thực phẩm nhằm giảm số lượng vi sinh vật có trong thực phẩm.

1.2. Bảo quản bằng phương pháp sấy khô:

Có nhiều kỹ thuật để phơi sấy làm khô thực phẩm: làm bốc hơi dưới ánh sáng mặt trời, hoặc dùng luồng không khí nóng, sấy khô bằng trục rulô, sấy phun khô, hoặc sấy phun làm thăng hoa. Thực phẩm được bảo quản bằng phương pháp này là hoa, quả, thực phẩm có nhiều xơ, thịt và cá...

Men trong thực phẩm cũng bị ngừng hoạt động do thực phẩm thường được trần hấp (làm trắng) trước khi sấy.

1.3. Sấy hun khói:

- Hun khói nóng là dạng nướng, đưa thực phẩm hun trên ngọn lửa trong điều kiện bão hoà khói. Thực phẩm được bảo quản dưới dạng hun khói thường ướt có thời gian bảo quản ngắn và cần được bảo quản trong điều kiện lạnh do lượng nước ở trong thực phẩm vẫn còn ở tỷ lệ cao.

- Hun khói lạnh: thường sử dụng nhiệt độ thấp (32°C đến 43°C). Một số thực phẩm thường chỉ hun khói lạnh trong thời gian ngắn, nhưng phần lớn thực phẩm hun khói lạnh kéo dài trong một số ngày hoặc hàng tuần. Trong thời gian đó thực phẩm sẽ mất nước dần và bão hoà lượng khói lớn.

Tất cả các loại thực phẩm xông khói thường không bảo quản được lâu. Để giúp thời gian bảo quản lâu hơn, người ta thường thêm vào một lượng muối thích hợp.

1.4. Bảo quản sử dụng nồng độ thẩm thấu cao:

Sẽ giảm hoạt tính của nước trong thực phẩm và ngăn cản các chất dinh dưỡng từ môi trường qua màng tế bào vi sinh vật. Có 2 biện pháp tạo nồng độ thẩm thấu cao trong thực phẩm là sử dụng muối và đường.

+ Có 3 phương pháp muối để bảo quản thực phẩm:

a. Muối khô: Trong đó thực phẩm sẽ hấp thụ lượng muối cao, và nước muối luôn luôn chảy thoát ra ngoài.

b. Muối ướt: Muối và nước trong thực phẩm được hoà tan thành dung dịch muối và bảo quản thực phẩm.

c. Muối trong dung dịch đã có sẵn nồng độ muối thích hợp.

+ Muối ăn ít khi được dùng một mình để bảo quản thực phẩm, thường được cho thêm một lượng muối khác ... để bảo quản, do có một số loại vi sinh vật gây bệnh như *Vibrio cholerae* có thể sống rất nhiều ngày trong dung dịch muối nhạt.

+ Bảo quản thực phẩm bằng sử dụng nồng độ đường thích hợp không thấp hơn 60%.

Một số nấm mốc, nấm men, cũng có thể phát triển ở nồng độ đường cao, nên rất cần bổ sung thêm kỹ thuật bao gói kính và kết hợp với diệt khuẩn để bảo quản lâu hơn.

1.5. Bảo quản với nồng độ pH thích hợp và lên men:

Có rất nhiều loại vi khuẩn bị ngừng hoạt động trong môi trường có nồng độ axit cao.

Axit hoá môi trường thực phẩm bằng cách cho thêm acid vào thực phẩm hoặc lên men thực phẩm để đạt được độ pH dưới 4 độ. Trong kỹ thuật lên men thường sử dụng chủng *Lactobacillus* để sản xuất acid lactic.

Trong quá trình lên men, có một số thành phần khác được hình thành và có tác dụng ngăn cản sự phát triển của vi sinh vật lên men lactic, gây bệnh và làm biến chất hư hỏng thực phẩm.

1.6. Bảo quản bằng các chất bảo quản:

Có khá nhiều chất hoá học phụ gia bảo quản thực phẩm để ngăn cản sự phát triển và tiết chất độc của một số chủng vi sinh vật như: acid benzoic, boric, propionic và muối của chúng. Cũng có thể sử dụng kết hợp thêm các acid hữu cơ (acetic, lactic) và muối ăn.

1.7. Bảo quản bằng chiếu xạ thực phẩm:

Sử dụng kỹ thuật chiếu tia xạ gamma từ nguồn Cobalt 60 cùng với kỹ thuật kích electron, Tổ chức Y tế thế giới (WHO) đã đánh giá chất lượng và mức độ an toàn thực phẩm đã qua chiếu xạ từ những năm 1980 và xác định kỹ thuật chiếu xạ với liều chiếu nhỏ hơn 10 kilogray (Kgy) không gây ảnh hưởng tới sức khoẻ con người. Với liều thấp hơn, chiếu xạ thực phẩm sẽ phòng ngừa và ngăn sự nảy mầm của khoai tây, hành, diệt côn trùng và kéo dài thời gian bảo quản. Với liều trung bình từ 1 đến 10 kilogray có thể giảm sự ô nhiễm vi khuẩn gây bệnh như *Salmonella*; sử dụng trong bảo quản gia cầm, tôm, chân ếch. Với liều cao hơn đã được sử dụng để diệt các loại vi khuẩn có bào tử gây ô nhiễm trong các loại rau củ và gia vị.

2. Điều kiện kho bảo quản nguyên liệu thô:

- Nguyên liệu thô phải được phân loại theo từng loại nguyên liệu thực phẩm riêng, được lưu giữ trong khu lưu trữ riêng biệt.

- Kho bảo quản nguyên liệu thô cần được thiết kế, trang bị thiết bị phù hợp với loại thực phẩm cần bảo quản. Có quạt thông gió và tốt nhất là có máy điều hoà không khí. Tùy theo loại thực phẩm, có máy điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm (tủ bảo quản đông, tủ lạnh, bảo quản mát, bảo quản nhiệt độ thường...). Phải có máy ghi nhiệt độ, độ ẩm để theo dõi hàng ngày.

- Thực phẩm đóng hòm, bao, túi... phải để trên các kệ kê cách mặt sàn ít nhất 20 cm, cách tường kho ít nhất 50 cm và giữa các lô, các kệ cần có lối đi để dễ kiểm tra.

- Kho phải sắp xếp ngăn nắp, trật tự theo nguyên tắc: hàng vào trước ra trước (first in, first out)

- Không được để các hàng không phải thực phẩm vào kho thực phẩm.

- Phải có biện pháp phòng chống động vật gây hại, côn trùng, các mối nguy hoá học, vật lý nhiễm vào thực phẩm khi bảo quản thực phẩm trong kho.

- Có chế độ khử trùng tẩy uế kho, chế độ kiểm tra, chế độ xuất, nhập kho.

3. Bảo quản thực phẩm sống trước khi chế biến:

- Có dụng cụ chứa đựng riêng biệt cho thực phẩm bẩn và sạch.
- Có dụng cụ chứa đựng riêng biệt cho các loại thực phẩm khác nhau.
- Tuyệt đối không di chuyển, bố trí sắp xếp thực phẩm ngược chiều sống - chín, sạch - chưa sạch.
- Đối với thực phẩm đông lạnh cần rửa đông đúng cách (4 cách rửa đông):
 - a. Rửa đông ở trong tủ lạnh dưới nhiệt độ 5°C hoặc thấp hơn.
 - b. Ngâm ngập dưới vòi nước sạch ở nhiệt độ 21°C hoặc thấp hơn.
 - c. Để trong lò vi sóng nếu thực phẩm đó sẽ được chế biến ngay sau khi rửa đông.
 - d. Nấu miếng thực phẩm như là một phần của quá trình chế biến, cho đến khi nhiệt độ bên trong của miếng thực phẩm đạt tới nhiệt độ thích hợp đủ tiêu diệt vi khuẩn.

4. Bảo quản thực phẩm sau khi chế biến:

- Thực phẩm sau khi nấu chín được chuyển vào phòng chia, phân phối.
- Phòng chia thực phẩm đã chế biến phải được giữ sạch sẽ, diệt khuẩn để tránh ô nhiễm vào thực phẩm.
- Các dụng cụ chứa đựng thực phẩm chín phải hợp vệ sinh.
- Các suất ăn phải được bảo quản tránh bụi, ruồi và giữ ở nhiệt độ ngoài vùng nhiệt độ nguy hiểm (5°C đến 60°C).
- Thời gian từ sau khi nấu chín đến khi ăn không để quá 2 giờ.

III. Bảo đảm khâu vận chuyển thực phẩm:

1. Phương tiện vận chuyển:

Phương tiện vận chuyển phải đảm bảo các yêu cầu sau:

- Được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm hoặc bao gói thực phẩm, dễ làm sạch. Phải được cọ rửa, làm vệ sinh, khử trùng định kỳ sau mỗi lần vận chuyển thực phẩm.
- Không vận chuyển thực phẩm cùng hàng hoá độc hại hoặc có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm hoặc trước đó không được vận chuyển hoá chất, vật liệu xây dựng...
- Bảo đảm điều kiện bảo quản thực phẩm trong suốt quá trình vận chuyển: Thực phẩm đóng thành các đơn vị, suất ăn, thành các thùng, hòm... được đậy kín khi vận chuyển. Sắp xếp khi vận chuyển để đảm bảo không đổ vỡ, ô nhiễm, chống ruồi, bọ, bụi... Tốt nhất có phương tiện vận chuyển chuyên dụng cho thực phẩm.

2. Chế độ vận chuyển:

Tuỳ theo loại thức ăn, thực phẩm mà quy định chế độ vận chuyển thích hợp.

- Với thực phẩm cần ăn nóng phải có thiết bị bảo quản nóng, hâm nóng.
- Với thực phẩm cần bảo quản lạnh, phải có thiết bị bảo quản lạnh như tủ đá, tủ lạnh.
- Với canh, thức ăn lỏng, thức ăn chín phải có thiết bị chuyên dụng, tránh làm xáo

trộn, đổ vỡ.

- Nếu cùng một chuyến mà phải đưa suất ăn đến nhiều địa điểm cần sắp xếp bố trí hợp lý tránh để xáo trộn làm hư hỏng thực phẩm khi giao, nhận.

3. Thời gian vận chuyển:

Càng rút ngắn thời gian vận chuyển càng tốt, đảm bảo thời gian từ sau khi nấu nướng đến khi ăn không quá 2 giờ.

IV. Giám sát chất lượng thực phẩm:

- Chủ cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cần bảo đảm rằng duy trì được các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Duy trì việc lưu nghiệm mẫu thức ăn trong tối thiểu 24h.

- Định kỳ kiểm nghiệm nguồn nước sử dụng để chế biến thực phẩm.

- Các sản phẩm thực phẩm khi phát hiện thấy dấu hiệu không bảo đảm vệ sinh an toàn cần phải thu hồi. Việc thu hồi do cơ sở chịu trách nhiệm tiến hành. Tùy theo dấu hiệu, nguyên nhân mất an toàn, phải truy tìm toàn bộ lô sản phẩm để xem xét, quyết định việc sửa chữa những vi phạm về an toàn, tái chế lô hàng hay hủy toàn bộ lô hàng. Các quyết định này được dựa trên cơ sở khoa học, dựa vào tiêu chuẩn với mục đích chính đảm bảo an toàn cho sức khỏe người tiêu dùng.

Bài 4: CÁC THỰC HÀNH TỐT VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

YÊU CẦU CỦA BÀI:

- Đối với học viên: sau khi kết thúc, học viên nắm được 6 nội dung thực hành tốt vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Đối với giảng viên: có thể nêu các thực hành tốt vệ sinh an toàn thực phẩm, nhưng tập trung đi sâu vào nội dung cho đối tượng cụ thể tập huấn..

Thời gian: 60 phút

I. Thực hành tốt bàn tay:

1. Rửa tay sau khi:

- Đi toilet
- Tiếp xúc với thực phẩm sống
- Xì mũi
- Đụng tay vào các bề mặt bẩn, đồ rác, các loại hóa chất.
- Gãi ngứa, ngoáy tai, ngoáy mũi hoặc đụng tay vào các bộ phận của cơ thể
- Hút thuốc
- Đụng tay vào súc vật.

- Mỗi lần nghỉ giải lao.

2. Rửa tay trước khi:

- Tiếp xúc với thực phẩm.
- Chế biến.
- Tiếp xúc thực phẩm.
- Ăn.

3. Lau khô tay sau khi rửa bằng khăn giấy dùng một lần, khăn bông sạch hoặc máy thổi khô. Cầm lau khô, chùi tay vào quần áo, váy tạp dề để làm khô tay.

4. Rửa tay kỹ bằng xà phòng và nước sạch cả gan bàn tay và mu bàn tay, cổ tay các khe ngón tay và nếp móng tay.

5. Không để móng tay dài nếu có vết xước thì cần được băng bó bằng gạc không thấm nước và nên đi găng tay khi tiếp xúc với thực phẩm.

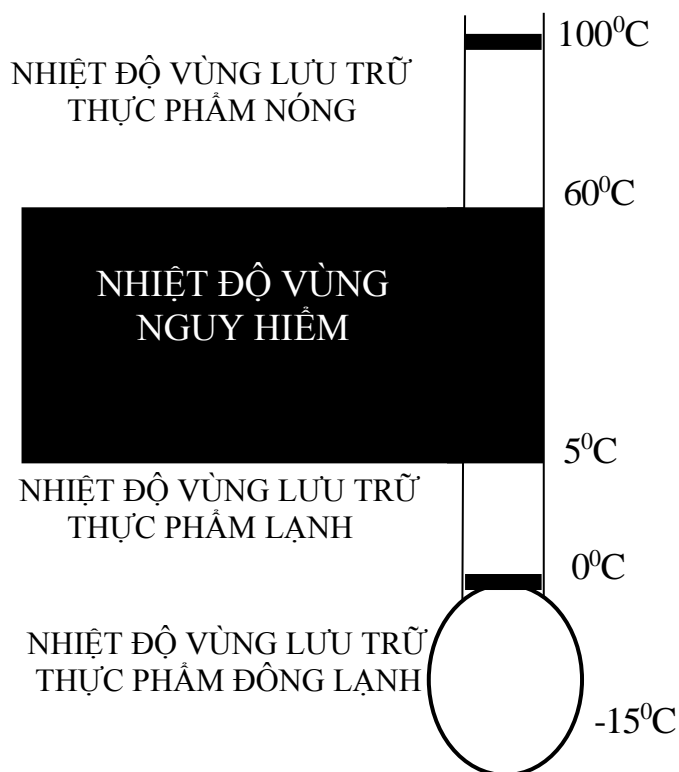
II. Thực hành tốt vệ sinh cá nhân:

1. Duy trì định kỳ hàng năm khám sức khỏe và cấy phân tìm người lành mang trùng.
2. Thường xuyên tắm rửa, gội đầu trước khi đi làm và sau khi đi làm về.
3. Giữ móng tay ngắn và sạch sẽ.
4. Thực hiện "Thực hành tốt bàn tay".
5. Phải có quần áo công tác sạch sẽ, mũ chụp tóc khi tiếp xúc với thực phẩm.
6. Băng bó vết thương, vết đứt tay bằng băng gạc không thấm nước.
7. Không tiếp xúc với thực phẩm khi đang bị sốt, hoặc mắc các bệnh truyền nhiễm và các chứng bệnh: lao, ly, thương hàn, tả, ỉa chảy, mụn nhọt, sởi, sán phân, viêm gan virus, viêm mũi, viêm họng mủ, các bệnh nhiễm trùng ngoài da, các bệnh da liễu, người lành mang trùng đường ruột.
8. Không đeo đồ trang sức khi bắt đầu tiếp xúc với thực phẩm.
9. Không dùng tay trực tiếp để bốc, chia thực phẩm.
10. Không ho, hắt hơi, xỉ mũi, hút thuốc, nhai kẹo, cười, nói to trong khu vực chế biến và phục vụ ăn uống.

III. Thực hành bảo quản thực phẩm tốt:

1. Thực phẩm cần được bảo quản lưu giữ trong khu vực, dụng cụ, trang bị chuyên dùng cho thực phẩm (tủ lạnh, buồng lạnh, kho lạnh...).
2. Đồ đựng, bao gói thực phẩm phải an toàn, không thôi nhiễm, không thủng, không rỉ sét, có nắp đậy kín, dễ chùi rửa.
3. Bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ an toàn.
4. Bảo đảm thời gian bảo quản.
5. Không để ô nhiễm chéo trong quá trình bảo quản hoặc ô nhiễm từ môi trường, côn trùng.

6. Không dùng các chất hoặc phương pháp bảo quản thực phẩm ngoài quy định.



Nhiệt độ:

- Vi khuẩn sinh sôi nảy nở mau chóng khi nhiệt độ ở giữa 5°C và 60°C, đây gọi là vùng nhiệt độ nguy hiểm (temperature danger zone).
- Quý vị phải đảm bảo là thời gian để thực phẩm trong vùng nhiệt độ nguy hiểm càng ngắn càng tốt.

IV. THỰC HÀNH 10 NGUYÊN TẮC VÀNG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM AN TOÀN:

1. Chọn thực phẩm an toàn:

Trong khi có rất nhiều chủng loại thực phẩm, cần phải biết cách chọn được các thực phẩm an toàn như biết cách chọn thịt, cá, rau quả, thực phẩm bao gói sẵn...

2. Nấu kỹ thức ăn:

Rất nhiều thực phẩm sống, ví dụ như thịt gia súc, gia cầm, trứng và sữa chưa tiệt trùng có thể ô nhiễm các vi khuẩn gây bệnh. Các thực phẩm cần được đun nấu kỹ trước khi ăn. Rửa sạch, gọt vỏ quả tươi trước khi sử dụng.

3. Ăn ngay khi thức ăn vừa được nấu chín:

Thực phẩm nấu chín nguội dần khi để ở nhiệt độ thường, tạo điều kiện thuận lợi cho các vi khuẩn phát triển. Thời gian để càng lâu, nguy cơ nhiễm khuẩn càng cao. An toàn nhất, chúng ta nên ăn ngay thức ăn khi vừa được nấu chín.

4. Bảo quản cẩn thận thực phẩm đã nấu chín:

Nếu bạn muốn chế biến trước thực phẩm hoặc muốn giữ lại các thức ăn thừa, phải được bảo quản các thực phẩm đó ở điều kiện nhiệt độ nóng (gần hoặc trên 60°C), hoặc lạnh (gần hoặc dưới 10°C). Đây là nguyên tắc quan trọng nếu bạn muốn

bảo quản thực phẩm qua 4 hoặc 5 tiếng. Tất cả loại thực phẩm cho trẻ em nên ăn ngay không nên bảo quản. Một lỗi thông thường, dẫn đến các trường hợp ngộ độc thực phẩm là do để một số lượng lớn thực phẩm trong tủ lạnh. Trong một tủ lạnh có quá nhiều thực phẩm, thực phẩm nấu chín không có đủ độ lạnh nhanh cần thiết. Khi thực phẩm vẫn giữ được độ ẩm lâu (trên 10°C), vi khuẩn phát triển mạnh, nhanh đủ đạt tới mức độ gây bệnh.

5. Đun kĩ lại thực phẩm trước khi ăn:

Đây là nguyên tắc tốt nhất để tránh cho vi khuẩn phát triển trong quá trình bảo quản thực phẩm (bảo quản đúng cách có thể giảm bớt sự phát triển của các vi khuẩn nhưng không diệt được các sinh vật). Một lần nữa, đun kĩ nghĩa là thực phẩm phải được đun với nhiệt độ ít nhất là 70°C.

6. Không để lẫn thực phẩm sống và chín:

Thực phẩm nấu chín có thể ô nhiễm qua tiếp xúc với thực phẩm sống. Ví dụ, không nên chế biến thịt sống và sau đó lại dùng chung thớt và dao để thái thịt đã nấu chín. Làm như vậy sẽ tái sản sinh các sinh vật gây bệnh truyền qua đường thực phẩm.

7. Luôn giữ tay chế biến thực phẩm sạch sẽ:

Rửa tay kĩ trước khi chế biến thực phẩm và sau khi có những công việc khác làm gián đoạn quá trình chế biến như sau khi đi vệ sinh hoặc tiếp xúc với các nguồn dễ gây ô nhiễm khác. Sau khi chế biến thịt phẩm sống, chẳng hạn như cá, thịt, hoặc thịt gia cầm, bạn nhớ nên rửa lại tay thật sạch trước khi bạn chế biến các thực phẩm khác. Và nếu tay bạn có vết thương, phải băng và bọc kín vết thương trước khi chế biến thực phẩm. Và luôn nhớ chính những con vật nuôi trong nhà như: chó, mèo, chim... thường là những tác nhân gây bệnh nguy hiểm mà có thể truyền qua tay của bạn vào thực phẩm.

8. Bảo đảm dụng cụ, nơi chế biến thực phẩm phải khô ráo, gọn gàng, sạch sẽ, hợp vệ sinh:

Thực phẩm rất dễ bị ô nhiễm, bất kì bề mặt nào sử dụng để tiếp xúc thực phẩm phải được giữ sạch sẽ. Chỉ cần một mẫu nhỏ thực phẩm cũng sẽ là nguyên nhân tiềm ẩn của các mầm bệnh. Khăn lau bát đĩa và các dụng cụ nấu nướng phải được thay và đem luộc thường xuyên trước khi tái sử dụng. Khăn lau sàn nhà bếp cũng phải được giặt sạch sẽ.

9. Bảo vệ thực phẩm khỏi các loài côn trùng, loài gặm nhấm và các loài động vật khác:

Động vật thường chứa các vi sinh vật gây bệnh truyền qua đường thực phẩm. Cách tốt nhất bạn nên bảo quản thực phẩm bằng các vật chứa được đóng kín.

10. Sử dụng nguồn nước sạch:

Nước sạch là một yếu tố quan trọng đối với việc chế biến thực phẩm và làm đồ uống. Nếu không có nguồn cung cấp nước sạch, bạn có thể đun sôi nước trước khi sử dụng chế biến thực phẩm hoặc làm đá cho các đồ uống. Cần thận với bất kì loại nước dùng để chế biến bữa ăn cho trẻ em.

10 NGUYÊN TẮC VÀNG

CHẾ BIẾN THỰC PHẨM AN TOÀN



NGUYÊN TẮC 1:

Lựa chọn thực phẩm tươi, sạch, an toàn.



NGUYÊN TẮC 2:

Thực hiện "ăn chín, uống sôi". Ngâm kỹ, rửa sạch, gọt vỏ quả tươi trước khi sử dụng.



NGUYÊN TẮC 3:

Ăn ngay khi thức ăn vừa được nấu chín.



NGUYÊN TẮC 4:

Che đậy, bảo quản cẩn thận thức ăn sau khi nấu chín.

Bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm: lương tâm, trách nhiệm và quyền lợi của người sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm.



NGUYÊN TẮC 5:

Đun kỹ lại thức ăn cũ trước khi sử dụng.



NGUYÊN TẮC 6:

Không để lẫn thực phẩm sống với thực phẩm chín, không dùng chung dụng cụ chế biến thực phẩm sống và chín.



NGUYÊN TẮC 7:

Rửa sạch tay trước khi chế biến thực phẩm, đặc biệt sau khi đi vệ sinh hoặc tiếp xúc với các nguồn ô nhiễm khác.



NGUYÊN TẮC 8:

Bảo đảm dụng cụ, nơi chế biến thực phẩm phải khô ráo, gọn gàng, sạch sẽ, hợp vệ sinh.



NGUYÊN TẮC 9:

Tuyệt đối không sử dụng thực phẩm ôi thiu, hỏng mốc, quá hạn.



NGUYÊN TẮC 10:

Sử dụng nguồn nước sạch, an toàn trong chế biến thực phẩm.

Thùng ghi nhớ đồng ý chất lượng VSATTP 15/4 - 15/5

Số lượng: 60.000 bản. In tại Công ty In & Văn hóa phẩm.
Đóng & kế hoạch xuất bản: 14/6/2009/CN/0015-14/LOKH.

V. Thực hành tốt vận chuyển phân phối thực phẩm:

1. Chỉ dùng trang thiết bị chuyên dùng cho thực phẩm để vận chuyển, tránh gây ô nhiễm.
2. Che đậy, bao gói thực phẩm an toàn, tránh gây ô nhiễm thêm vào thực phẩm.

3. Giữ nhiệt độ an toàn cho từng loại thực phẩm trong quá trình vận chuyển.
4. Không làm biến tính, thay đổi tính chất của thực phẩm trong quá trình lưu thông phân phối.
5. Khi vận chuyển thức ăn và dụng cụ cho khách hàng cần để trong các vật liệu sạch sẽ, không độc, chắc chắn, che đậy kín không để hư hỏng, ô nhiễm.
6. Đảm bảo đúng thời gian vận chuyển. Thức ăn chín, thời gian sau khi nấu đến khi ăn không để quá 2 giờ.

VI. Thực hành tốt nhãn mác thực phẩm:

1. Các thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn đầy đủ nội dung theo quy định:

- 1) Tên hàng hoá thực phẩm: phải phù hợp với bản chất của sản phẩm.
- 2) Xuất xứ hàng hóa và tên, địa chỉ thương nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa.
- 3) Định lượng của hàng hoá thực phẩm.
- 4) Thành phần cấu tạo.
- 5) Hạn sử dụng của sản phẩm, ngày sản xuất (nếu có).
- 6) Hướng dẫn sử dụng và các lưu ý về sức khỏe khác (nếu có)
- 7) Hướng dẫn bảo quản.
- 8) Chỉ tiêu chất lượng sản phẩm chủ yếu .

2. Các thực phẩm tươi sống, chế biến không có nhãn mác, đồ ăn, đồ uống tiêu dùng trong vòng 24 giờ:

- Phải biết rõ nguồn gốc an toàn.
- Thức ăn phải được bảo quản sạch, chống ruồi bọ, mưa, gió, bụi.
- Dụng cụ bao gói chứa đựng phải sạch không gây thôi nhiễm, ô nhiễm vào thực phẩm.

BÀI 5: MỘT SỐ NỘI DUNG CHÍNH CỦA LUẬT AN TOÀN THỰC PHẨM

YÊU CẦU CỦA BÀI:

Sau khi kết thúc khóa tập huấn, học viên nắm được một số quy định cơ bản trong Luật An toàn thực phẩm.

Thời gian: 60 phút.

I. Hoàn cảnh ra đời:

Luật An toàn thực phẩm đã được Quốc hội nước Cộng hoà xã hội chủ nghĩa Việt Nam Khóa XII thông qua tại kỳ họp thứ 7 ngày 17 tháng 6 năm 2010. Luật An toàn thực phẩm có hiệu lực thi hành từ ngày 01 tháng 7 năm 2011 và thay thế Pháp lệnh vệ sinh an toàn thực phẩm.

Luật này ra đời đã kịp thời khắc phục những hạn chế của Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm như: nâng cao hiệu lực pháp lý của văn bản pháp luật về an toàn thực

phẩm, phân công phân nhiệm rõ ràng hơn giữa các cơ quan, bộ ngành quản lý an toàn thực phẩm, nâng cao chế tài xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm, đáp ứng kịp thời với phương thức quản lý về an toàn thực phẩm trong tình hình mới, hội nhập và tăng cường hơn nữa vai trò trách nhiệm của doanh nghiệp, cộng đồng trong bảo đảm an toàn thực phẩm. Dưới đây là tóm tắt một số nội dung cơ bản của Luật An toàn thực phẩm, những nội dung này sẽ giúp cho các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống nắm được và tổ chức thực hiện nghiêm túc các quy định của pháp luật.

1. Mục đích của Luật An toàn thực phẩm:

- Luật này quy định về quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân trong bảo đảm an toàn thực phẩm;
- Quy định về điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm, sản xuất, kinh doanh thực phẩm và nhập khẩu, xuất khẩu thực phẩm; quảng cáo, ghi nhãn thực phẩm;
- Quy định về kiểm nghiệm thực phẩm; phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm; phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm; thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm;
- Quy định về trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

2. Nội dung chính của Luật:

Luật An toàn thực phẩm gồm: 11 chương, 72 Điều.

Chương I: Những quy định chung

Gồm 6 Điều (từ Điều 1 đến Điều 6)

Điều 1: Phạm vi điều chỉnh

Điều 2: Giải thích từ ngữ. Tại Điều này, Luật giải thích cụ thể 28 khái niệm, trong đó Luật giải thích khái niệm cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống như sau: "Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống là cơ sở chế biến thức ăn bao gồm cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín, nhà hàng ăn uống, cơ sở chế biến suất ăn sẵn, căng-tin và bếp ăn tập thể".

Điều 3: Nguyên tắc quản lý an toàn thực phẩm. Trong đó Luật quy định 6 nguyên tắc trong quản lý về an toàn thực phẩm. Cụ thể như sau:

- 1) Bảo đảm an toàn thực phẩm là trách nhiệm của mọi tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
- 2) Sản xuất, kinh doanh thực phẩm là hoạt động có điều kiện; tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải chịu trách nhiệm về an toàn đối với thực phẩm do mình sản xuất, kinh doanh.
- 3) Quản lý an toàn thực phẩm phải trên cơ sở quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, quy định do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành và tiêu chuẩn do tổ chức, cá nhân sản xuất công bố áp dụng.

4) Quản lý an toàn thực phẩm phải được thực hiện trong suốt quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên cơ sở phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm.

5) Quản lý an toàn thực phẩm phải bảo đảm phân công, phân cấp rõ ràng và phối hợp liên ngành.

6) Quản lý an toàn thực phẩm phải đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội.

Điều 4: Chính sách của Nhà nước về an toàn thực phẩm.

Điều 5: Những hành vi bị cấm. Luật quy định 13 nhóm hành vi bị cấm. Cụ thể gồm các hành vi cấm như sau:

1) Sử dụng nguyên liệu không thuộc loại dùng cho thực phẩm để chế biến thực phẩm.

2) Sử dụng nguyên liệu thực phẩm đã quá thời hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc, xuất xứ hoặc không bảo đảm an toàn để sản xuất, chế biến thực phẩm.

3) Sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm đã quá thời hạn sử dụng, ngoài danh mục được phép sử dụng hoặc trong danh mục được phép sử dụng nhưng vượt quá giới hạn cho phép; sử dụng hóa chất không rõ nguồn gốc, hóa chất bị cấm sử dụng trong hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

4) Sử dụng động vật chết do bệnh, dịch bệnh hoặc chết không rõ nguyên nhân, bị tiêu hủy để sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

5) Sản xuất, kinh doanh:

- Thực phẩm vi phạm quy định của pháp luật về nhãn hàng hóa;
- Thực phẩm không phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật tương ứng;
- Thực phẩm bị biến chất;
- Thực phẩm có chứa chất độc hại hoặc nhiễm chất độc, tác nhân gây ô nhiễm vượt quá giới hạn cho phép;
- Thực phẩm có bao gói, đồ chứa đựng không bảo đảm an toàn hoặc bị vỡ, rách, biến dạng trong quá trình vận chuyển gây ô nhiễm thực phẩm;
- Thịt hoặc sản phẩm được chế biến từ thịt chưa qua kiểm tra thú y hoặc đã qua kiểm tra nhưng không đạt yêu cầu;
- Thực phẩm không được phép sản xuất, kinh doanh để phòng, chống dịch bệnh;
- Thực phẩm chưa được đăng ký bản công bố hợp quy tại cơ quan nhà nước có thẩm quyền trong trường hợp thực phẩm đó thuộc diện phải được đăng ký bản công bố hợp quy;
- Thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ hoặc quá thời hạn sử dụng.

6) Sử dụng phương tiện gây ô nhiễm thực phẩm, phương tiện đã vận chuyển chất độc hại chưa được tẩy rửa sạch để vận chuyển nguyên liệu thực phẩm, thực phẩm.

7) Cung cấp sai hoặc giả mạo kết quả kiểm nghiệm thực phẩm.

8) Che dấu, làm sai lệch, xóa bỏ hiện trường, bằng chứng về sự cố an toàn thực phẩm hoặc các hành vi cố ý khác cản trở việc phát hiện, khắc phục sự cố về an toàn

thực phẩm.

9) Người mắc bệnh truyền nhiễm tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

10) Sản xuất, kinh doanh thực phẩm tại cơ sở không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật.

11) Quảng cáo thực phẩm sai sự thật, gây nhầm lẫn đối với người tiêu dùng.

12) Đăng tải, công bố thông tin sai lệch về an toàn thực phẩm gây bức xúc cho xã hội hoặc thiệt hại cho sản xuất, kinh doanh.

13) Sử dụng trái phép lòng đường, vỉa hè, hành lang, sân chung, lối đi chung, diện tích phụ chung để chế biến, sản xuất, kinh doanh thức ăn đường phố.

Điều 6: Xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm. Trong đó Luật quy định mức phạt tiền đối với hành vi vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm vừa theo hành vi, vừa theo giá trị hàng hóa thực phẩm vi phạm. Cụ thể: "Mức phạt tiền đối với vi phạm hành chính được thực hiện theo quy định của pháp luật về xử lý vi phạm hành chính; trường hợp áp dụng mức phạt cao nhất theo quy định của pháp luật về xử lý vi phạm hành chính mà vẫn còn thấp hơn 07 lần giá trị thực phẩm vi phạm thì mức phạt được áp dụng không quá 07 lần giá trị thực phẩm vi phạm".

Chương II: Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân trong bảo đảm an toàn thực phẩm.

Gồm 3 Điều (từ Điều 7 đến Điều 9).

Điều 7. Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân sản xuất thực phẩm:

Điều 8. Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm. Trong đó Luật có quy định tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm có trách nhiệm:

- Tuân thủ các điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm trong quá trình kinh doanh và chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm do mình kinh doanh
- Kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm, nhãn thực phẩm và các tài liệu liên quan đến an toàn thực phẩm; lưu giữ hồ sơ về thực phẩm; thực hiện quy định về truy xuất nguồn gốc thực phẩm không bảo đảm an toàn theo quy định tại Điều 54 của Luật này;
- Thông tin trung thực về an toàn thực phẩm; thông báo cho người tiêu dùng điều kiện bảo đảm an toàn khi vận chuyển, lưu giữ, bảo quản và sử dụng thực phẩm;
- Kịp thời cung cấp thông tin về nguy cơ gây mất an toàn của thực phẩm và cách phòng ngừa cho người tiêu dùng khi nhận được thông tin cảnh báo của tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu;
- Kịp thời ngừng kinh doanh, thông tin cho tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu và người tiêu dùng khi phát hiện thực phẩm không bảo đảm an toàn;
- Báo cáo ngay với cơ quan có thẩm quyền và khắc phục ngay hậu quả khi phát hiện ngộ độc thực phẩm hoặc bệnh truyền qua thực phẩm do mình kinh doanh gây ra;
- Hợp tác với tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu, cơ quan nhà nước có thẩm

quyền trong việc điều tra ngộ độc thực phẩm để khắc phục hậu quả, thu hồi hoặc xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn;

- Tuân thủ quy định của pháp luật, quyết định về thanh tra, kiểm tra của cơ quan nhà nước có thẩm quyền;

- Bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật khi thực phẩm mất an toàn do mình kinh doanh gây ra.

Điều 9. Quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng thực phẩm

Chương III: Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm.

Gồm 9 Điều (Từ Điều 10 đến Điều 18).

Điều 10. Điều kiện chung về bảo đảm an toàn đối với thực phẩm

Điều 11. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm tươi sống

Điều 12. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm đã qua chế biến

Điều 13. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng

Điều 14. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm chức năng

Điều 15. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm biến đổi gen

Điều 16. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm đã qua chiếu xạ

Điều 17. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm

Điều 18. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm

Chương IV: Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

Bao gồm 5 Mục, 15 Điều (từ Điều 19 đến Điều 33)

Mục 1: Điều kiện chung về bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

Điều 19. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Trong đó có quy định cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải bảo đảm các điều kiện sau:

- Có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác;

- Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ sản xuất, kinh doanh thực phẩm;

- Có đủ trang thiết bị phù hợp để xử lý nguyên liệu, chế biến, đóng gói, bảo quản và vận chuyển các loại thực phẩm khác nhau; có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại;

- Có hệ thống xử lý chất thải và được vận hành thường xuyên theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường;

- Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm;

- Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

Điều 20. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm.

Điều 21. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển thực phẩm.

Điều 22. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ.

Mục 2: Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm tươi sống.

Điều 23. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm tươi sống.

Điều 24. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm tươi sống.

Mục 3: Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sơ chế, chế biến thực phẩm, kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến.

Điều 25. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sơ chế, chế biến thực phẩm.

Điều 26. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, vi chất dinh dưỡng dùng để chế biến thực phẩm.

Điều 27. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến.

Mục 4: Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Điều 28. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Điều 29. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Điều 30. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong chế biến và bảo quản thực phẩm.

Mục 5: Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh thức ăn đường phố.

Điều 31. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi bày bán thức ăn đường phố.

Điều 32. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nguyên liệu, dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm và kinh doanh thức ăn đường phố.

Điều 33. Trách nhiệm quản lý kinh doanh thức ăn đường phố.

Chương V: Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

Gồm 4 Điều (từ Điều 34 đến Điều 37).

Điều 34. Đối tượng, điều kiện cấp, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an

toàn thực phẩm

Điều 35. Thẩm quyền cấp, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

Điều 36. Hồ sơ, trình tự, thủ tục cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

Điều 37. Thời hạn hiệu lực của Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

Chương VI: Nhập khẩu và xuất khẩu thực phẩm.

Gồm 2 Mục, 5 Điều (từ Điều 38 đến Điều 42)

Mục 1: Điều kiện bảo đảm đối với thực phẩm nhập khẩu

Điều 38. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm nhập khẩu

Điều 39. Kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm đối với thực phẩm nhập khẩu

Điều 40. Trình tự, thủ tục và phương thức kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm đối với thực phẩm nhập khẩu.

Mục 2: Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm xuất khẩu

Điều 41. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm xuất khẩu

Điều 42. Chứng nhận đối với thực phẩm xuất khẩu

Chương VII: Quảng cáo, ghi nhãn thực phẩm.

Gồm 2 Điều (từ Điều 43 đến Điều 44).

Điều 43. Quảng cáo thực phẩm

Điều 44. Ghi nhãn thực phẩm

Chương VIII: Kiểm nghiệm thực phẩm, phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm, phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm.

Gồm 4 Mục, 11 Điều (từ Điều 45 đến Điều 55).

Mục 1: Kiểm nghiệm thực phẩm

Điều 45. Yêu cầu đối với việc kiểm nghiệm thực phẩm

Điều 46. Cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm

Điều 47. Kiểm nghiệm phục vụ giải quyết tranh chấp về an toàn thực phẩm

Điều 48. Chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm thực phẩm

Mục 2: Phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm

Điều 49. Đối tượng phải được phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm

Điều 50. Hoạt động phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm

Điều 51. Trách nhiệm thực hiện phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm

Mục 3: Phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm

Điều 52. Phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về an toàn thực phẩm

Điều 53. Khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm

Mục 4: Truy xuất nguồn gốc thực phẩm, thu hồi và xử lý đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn.

Điều 54. Truy xuất nguồn gốc thực phẩm đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn

Điều 55. Thu hồi và xử lý đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn

Chương VIII: Thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm.

Gồm 5 Điều (từ Điều 56 đến Điều 60)

Điều 56. Mục đích, yêu cầu của thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm

Điều 57. Nội dung thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm

Điều 58. Đối tượng tiếp cận thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm

Điều 59. Hình thức thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm

Điều 60. Trách nhiệm trong thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm

Chương IX: Quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

Gồm 3 Mục, 10 Điều (từ Điều 61 đến Điều 70)

Mục 1: Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

Điều 61. Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm

Điều 62. Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Y tế. Trong đó quy định Bộ Y tế có trách nhiệm quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với:

- Phụ gia thực phẩm
- Chất hỗ trợ chế biến
- Nước uống đóng chai
- Nước khoáng thiên nhiên
- Thực phẩm chức năng
- Các thực phẩm khác theo quy định của Chính phủ.

- Quản lý an toàn thực phẩm đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

Thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý. Bộ Y tế có quyền thanh tra, kiểm tra đột xuất đối với toàn bộ quá trình sản xuất, nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của các Bộ khác khi cần thiết.

Điều 63. Trách nhiệm của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn. Trong đó quy định Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn có trách nhiệm quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất thu gom, giết mổ, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với các sản phẩm ngoài thịt và các sản phẩm từ thịt còn chịu trách nhiệm quản lý các sản phẩm sau:

- Ngũ cốc
- Thủy sản và sản phẩm thủy sản

- Rau, củ, quả và sản phẩm rau, củ, quả
- Trứng và các sản phẩm từ trứng
- Sữa tươi nguyên liệu
- Mật ong và các sản phẩm từ mật ong
- Thực phẩm biến đổi gen
- Muối
- Các nông sản thực phẩm khác theo quy định của Chính phủ.

Điều 64. Trách nhiệm của Bộ Công thương. Trong đó quy định Bộ Công thương có trách nhiệm quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với các sản phẩm sau:

- Các loại rượu, bia.
- Nước giải khát.
- Sữa chế biến.
- Dầu thực vật.
- Sản phẩm chế biến từ bột và tinh bột.
- Các thực phẩm khác theo quy định của Chính phủ.

Điều 65. Trách nhiệm quản lý nhà nước của Ủy ban nhân dân các cấp. Trong đó Luật quy định Ủy ban nhân dân các cấp chịu trách nhiệm quản lý an toàn thực phẩm trên địa bàn; quản lý điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ, thức ăn đường phố, cơ sở kinh doanh, dịch vụ ăn uống, an toàn thực phẩm tại các chợ trên địa bàn và các đối tượng theo phân cấp quản lý; Thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm trên địa bàn quản lý

Mục 2: Thanh tra an toàn thực phẩm.

Điều 66. Thanh tra về an toàn thực phẩm.

Điều 67. Nội dung thanh tra về an toàn thực phẩm.

Mục 3: Kiểm tra an toàn thực phẩm.

Điều 68. Trách nhiệm kiểm tra an toàn thực phẩm.

Điều 69. Quyền hạn và nhiệm vụ của cơ quan quản lý an toàn thực phẩm trong kiểm tra an toàn thực phẩm

Điều 70. Đoàn kiểm tra

Chương X: Điều khoản thi hành.

Gồm 2 Điều 71 và Điều 72, quy định Hiệu lực thi hành và Quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành.

BÀI 6: KHÁI QUÁT VỀ HỆ THỐNG PHÂN TÍCH CÁC MỐI NGUY VÀ ĐIỂM KIỂM SOÁT TRỌNG YẾU (HACCP)

YÊU CẦU CỦA BÀI:

Sau khi kết thúc khóa học, học viên phải nắm được:

- Các khái niệm về GMP, GHP, HACCP.
- Các nội dung cơ bản của GMP, GHP, và 7 nguyên tắc của HACCP.

Thời gian: 2 giờ.

Đặt vấn đề:

- Hệ thống phân tích các mối nguy và điểm kiểm soát trọng yếu gọi tắt là HACCP) là tên tắt của cụm từ tiếng Anh (Hazard Analysis and Critical Control Points), đã được khởi xướng và áp dụng từ những năm 1960, nhằm cung cấp 100% thực phẩm an toàn cho chương trình vũ trụ NASA (cơ quan quản lý quốc gia về hàng không và vũ trụ của Mỹ). Đến ngày nay, HACCP đã phát triển thành một hệ thống quản lý an toàn thực phẩm rất có hiệu quả, một công cụ hữu hiệu, tạo khả năng cho các nhà sản xuất kiểm soát độ an toàn thực phẩm, phòng tránh ô nhiễm thực phẩm và nguy hại cho sức khỏe con người. Hệ thống HACCP hiệu quả, đạt được độ an toàn đến mức, các cơ sở bán lẻ, người tiêu dùng đã yêu cầu các nhà sản xuất cung cấp thực phẩm phải tuân theo hệ thống HACCP trong quá trình sản xuất chế biến thực phẩm, và kể cả trong buôn bán thực phẩm quốc tế.

- Để có thể áp dụng được hệ thống HACCP, cần thực hiện được hai điều kiện bắt buộc (còn gọi là điều kiện tiên quyết), đó là phải thực hiện được chương trình thực hành sản xuất tốt (GMP là tên tắt của cụm từ tiếng Anh, Good Manufacturing Practices) và thực hành vệ sinh tốt (GHP là tên tắt của cụm từ tiếng Anh, Good Hygiene Practices). Có thể nói một cách đơn giản $HACCP = GMP + GHP$.

I. Chương trình thực hành sản xuất tốt (GMP):

1. Thực hành sản xuất tốt là gì ?

- Điều kiện thực hành sản xuất tốt là các biện pháp, thao tác thực hành cần tuân thủ để đảm bảo sản xuất ra những sản phẩm đạt yêu cầu chất lượng, vệ sinh an toàn,
- Thực hành sản xuất tốt là một quy phạm sản xuất và được áp dụng cho các cơ sở sản xuất thực phẩm. Dựa vào quy phạm này, các cơ sở sản xuất thực phẩm xây dựng các quy phạm cụ thể tùy theo điều kiện quy mô, trình độ công nghệ của từng cơ sở.

2. Nội dung cơ bản của điều kiện thực hành sản xuất tốt:

- Nội dung cơ bản của điều kiện thực hành sản xuất tốt bao gồm kiểm soát tốt tất cả các yếu tố liên quan đến chất lượng VSATTP của sản phẩm từ thiết kế, xây lắp nhà xưởng, lắp đặt thiết bị, dụng cụ chế biến, yêu cầu về thiết kế, xây dựng các phương tiện và công trình vệ sinh, yêu cầu cấp, thoát nước và chuẩn bị chế biến đến quá trình

chế biến, đóng gói, bảo quản và con người điều hành các hoạt động chế biến thực phẩm.

- Các điều kiện cơ bản của thực hành sản xuất tốt, đã được Bộ Y tế cụ thể hoá trong các Quyết định số 4196/1999/QĐ-BYT ngày 29/12/1999 ban hành quy định về Chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm và Quyết định 39/2005/QĐ- BYT ngày 28/11/2005 ban hành quy định về các điều kiện vệ sinh chung đối với các cơ sở sản xuất thực phẩm, do Bộ trưởng Bộ Y tế ký. Đối với đặc thù từng sản phẩm, có các văn bản: Quyết định 01/2005/QĐ-BYT ngày 07/01/2005 "Quy định điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, chế biến nước giải khát"; Quyết định số 02/2005/QĐ-BYT ngày 07/01/2005 về "Quản lý chất lượng vệ sinh an toàn nước khoáng thiên nhiên đóng chai"; Quyết định 2244/2002/QĐ-BYT ngày 13/6/2002 "Quy định điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, chế biến thịt và sản phẩm của thịt".

II. Thực hành vệ sinh tốt (GHP):

1. Thực hành vệ sinh tốt là gì?

Thực hành vệ sinh tốt là các quy phạm vệ sinh dùng để đạt được các yêu cầu vệ sinh chung đề ra trong thực hành sản xuất tốt.

2. Phân biệt thực hành sản xuất tốt và thực hành vệ sinh tốt:

+ Thực hành sản xuất tốt quy định các yêu cầu vệ sinh chung và biện pháp ngăn ngừa các yếu tố ô nhiễm vào thực phẩm do điều kiện vệ sinh kém, kiểm soát tất cả những yếu tố liên quan đến chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm của sản phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, từ khâu tiếp nhận nguyên liệu đến thành phẩm cuối cùng.

+ Thực hành vệ sinh tốt là quy phạm vệ sinh (hay quy trình làm vệ sinh) và thủ tục kiểm soát vệ sinh, dùng để đạt được các yêu cầu vệ sinh chung của thực hành sản xuất tốt.

3. Nội dung của quy phạm thực hành tốt vệ sinh

- Thực hành tốt vệ sinh GHP có 11 nội dung:

- 1) Vệ sinh an toàn của nguồn nước.
- 2) Vệ sinh an toàn của nước đá
- 3) Các bề mặt tiếp xúc với sản phẩm.
- 4) Ngăn ngừa sự ô nhiễm chéo.
- 5) Vệ sinh cá nhân.
- 6) Bảo vệ sản phẩm không bị nhiễm bẩn.
- 7) Sử dụng, bảo quản hoá chất
- 8) Sức khoẻ công nhân.
- 9) Kiểm soát động vật gây hại.
- 10) Chất thải.
- 11) Thu hồi sản phẩm.

- Tuỳ theo đặc điểm, loại hình sản xuất, sản phẩm sản xuất mà nội dung có thay đổi, ví dụ cơ sở không sử dụng nước đá thì không cần kiểm soát nội dung này.
- Thực hành sản xuất tốt và thực hành vệ sinh tốt chính là 2 điều kiện tiên quyết phải có trước khi triển khai chương trình HACCP.

III. Hệ thống phân tích các mối nguy và điểm kiểm soát trọng yếu (HACCP):

HACCP là một hệ thống quản lý theo dõi nhằm phát hiện, đánh giá các mối nguy và các nguy cơ xảy ra trong quá trình sản xuất, lưu thông, phân phối cũng như sử dụng các sản phẩm, thực hiện biện pháp kiểm soát tại các điểm trọng yếu để bảo đảm an toàn các sản phẩm thực phẩm.

1) Các nguyên tắc (còn gọi là các bước tiến hành) của hệ thống HACCP:

7 nguyên tắc, hay trình tự 7 bước tiến hành của một hệ thống HACCP như sau:

1) Xác định các mối nguy và đánh giá mức độ nghiêm trọng và nguy cơ xảy ra của chúng.

- Mối nguy là yếu tố sinh học, hoá học hoặc vật lý có khả năng gây hại đối với sức khỏe khi có mặt ở mức độ không thể chấp nhận được. Nó có thể tìm thấy ở các nguyên liệu tươi sống, bán sản phẩm hoặc các sản phẩm cuối cùng của quá trình chế biến.

- Các điều kiện dẫn đến mối nguy bao gồm cả sự tồn tại và phát triển của vi sinh vật ở mức độ không thể chấp nhận được trong sản phẩm từ dây truyền sản xuất và môi trường.

- Sự tái ô nhiễm ở mọi công đoạn, ngay khi phân phối, buôn bán và chuẩn bị cũng phải coi là điều kiện tạo nên mối nguy.

- Mối nguy có thể bao gồm cả các vật thể lạ (mối nguy vật lý).

2) Xác định các điểm kiểm soát tới hạn để không chế các mối nguy đã được phát hiện.

Điểm kiểm soát trọng yếu (Critical Control Point/CCP) là điểm mà tại đó có thể tiến hành các biện pháp kiểm soát nhằm ngăn ngừa, loại trừ hoặc giảm thiểu đáng kể mối nguy an toàn thực phẩm đến mức có thể chấp nhận được.

3) Thiết lập các ngưỡng tới hạn.

Ngưỡng tới hạn là tiêu chí cần phải đạt đối với từng biện pháp phòng ngừa liên quan đến từng điểm kiểm soát tới hạn.

Ví dụ: Thanh trùng sữa trong 15 giây ở nhiệt độ 72°C, là chấp nhận được. Khi nhiệt độ thanh trùng thấp hơn 72°C trong 15 giây hoặc thời gian thanh trùng ngắn hơn 15 giây ở 72°C là không chấp nhận được.

4) Giám sát điểm kiểm soát tới hạn.

Giám sát điểm kiểm soát tới hạn là việc thực hiện các quan sát, phép đo theo trình tự

định trước, các thông số cần kiểm soát để đánh giá xem điểm kiểm soát đó có nằm trong tầm kiểm soát hay không. Nếu thực hiện tốt giám sát này thì các hành động sửa chữa có thể tiến hành một cách nhanh chóng khi phát hiện ra những thông số chưa đạt hoặc vượt quá giá trị tới hạn.

5) Thực hiện các hành động sửa chữa đối với các giá trị tới hạn chưa đạt

Khi theo dõi phát hiện được việc thực hiện các chỉ tiêu đặt ra chưa đạt yêu cầu thì cần phải lập tức có biện pháp khắc phục sửa chữa.

Ví dụ: khi phát hiện nhiệt độ thanh trùng sữa thấp hơn 72⁰C thì phải thanh trùng lại, điều chỉnh lại hệ thống đun nóng và kiểm tra lại quá trình thanh trùng để tìm nguyên nhân xảy ra. Khi đã xác minh được nguyên nhân, các công việc sửa chữa tiếp theo cần được triển khai để phòng ngừa sự tái diễn.

Công việc sửa chữa đã được coi là một kết quả của thẩm tra nhằm củng cố kế hoạch HACCP. Kế hoạch HACCP mô tả những điều cần phải làm, khi nào, ở đâu với tần số xuất hiện nào.

6) Các thủ tục lưu trữ hồ sơ

- Lưu trữ hồ sơ là việc tư liệu hoá mọi hoạt động được thực hiện trong kế hoạch HACCP nhằm đảm bảo quá trình thực hiện kế hoạch HACCP được kiểm soát.

- Lưu trữ hồ sơ là một việc cần thiết của hệ thống HACCP, là bằng chứng quan trọng chứng minh một kế hoạch HACCP có được xây dựng chính xác, đúng thủ tục, vận hành một cách triệt để hay không.

7) Thủ tục thẩm tra

Thẩm tra là việc áp dụng các phương pháp, thủ tục, phép thử và các cách đánh giá khác nhằm xem xét tính hợp lý của kế hoạch HACCP và xác định sự tuân thủ theo kế hoạch HACCP trong thực tế sản xuất, chế biến thực phẩm.

2. Hướng dẫn áp dụng hệ thống HACCP:

Trước khi áp dụng HACCP cho bất cứ phần nào của dây chuyền thực phẩm, phần đó phải đang hoạt động theo tiêu chuẩn những nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm, các tiêu chuẩn về quy phạm thực hành và văn bản riêng về an toàn thực phẩm. Cần có cam kết của ban quản lý để thực hiện hệ thống HACCP có hiệu quả.

Mục đích của hệ thống HACCP là tập trung kiểm soát tại CCP. Nếu xác định được một mối nguy nào cần kiểm soát nhưng không tìm thấy CCP thì phải tính đến việc thiết kế lại thao tác hoạt động.

Phải áp dụng HACCP cho từng thao tác, hoạt động cụ thể.

Phải xem xét lại việc áp dụng HACCP và thực hiện những cải tiến cần thiết có sửa đổi nào đó đối với sản phẩm, trong quá trình chế biến hay bước sản xuất.

Cần linh hoạt thích hợp khi áp dụng HACCP do phạm vi áp dụng phải tính đến bản chất và quy mô của quá trình hoạt động, thao tác.

Yếu tố tiên quyết bảo đảm thành công cho việc xây dựng và áp dụng hệ thống HACCP ở cơ sở là sự cam kết thực hiện của lãnh đạo cao nhất và hàng ngũ cán bộ chủ chốt của doanh nghiệp và được thể hiện cụ thể trong:

- + Xác định mục tiêu chính sách an toàn thực phẩm của doanh nghiệp.
- + Cam kết thực hiện triệt để các yêu cầu đề ra trong kế hoạch HACCP.
- + Đầu tư thích đáng về vật chất kỹ thuật để duy trì, nâng cấp cơ sở hạ tầng nhằm đảm bảo điều kiện tiên quyết của chương trình PRP.
- + Đầu tư vật chất, thời gian, sự quan tâm đảm bảo điều kiện hoạt động tốt nhất có thể của các thành viên trong đội HACCP.
- + Giao trách nhiệm cho các bộ phận có liên quan tới hệ thống phải hoàn thành tốt nhiệm vụ đơn vị mình được giao.
- + Đảm bảo sự thống nhất về luật pháp, chính sách của Nhà nước với quá trình xây dựng và áp dụng hệ thống. Đáp ứng các yêu cầu về an toàn thực phẩm, thông tin cho người tiêu dùng, thu hồi, xử lý sản phẩm không phù hợp bảo vệ lợi ích của khách hàng và người tiêu dùng về phương diện vệ sinh an toàn thực phẩm.
- + Cam kết thực hiện việc phân tích đánh giá và kiểm soát, phòng ngừa hiệu quả các mối nguy an toàn thực phẩm còn phải bao gồm việc xác định rõ phạm vi giới hạn áp dụng HACCP đối với doanh nghiệp ở cấp lãnh đạo cao nhất và được công bố trong văn bản phê duyệt và quyết định thực hiện hệ thống HACCP tại doanh nghiệp. Với trách nhiệm điều hành doanh nghiệp, ban lãnh đạo cần định kỳ xem xét tính hiệu quả và sự phù hợp của quá trình xây dựng và áp dụng hệ thống của doanh nghiệp, đảm bảo thực hiện cam kết đáp ứng yêu cầu của khách hàng, đòi hỏi của cơ quan quản lý nhà nước, chính sách an toàn thực phẩm của doanh nghiệp.

Để áp dụng hệ thống HACCP ở doanh nghiệp cần thực hiện theo thứ tự 12 bước sau đây:

- 1) Bước 1: Lập đội HACCP
- 2) Bước 2: Mô tả sản phẩm
- 3) Bước 3: Xác định mục đích sử dụng
- 4) Bước 4: Thiết lập sơ đồ tiến trình sản xuất
- 5) Bước 5: Xác định tại chỗ sơ đồ tiến trình sản xuất
- 6) Bước 6: Lập danh sách tất cả các mối nguy tiềm tàng; Tiến hành phân tích mối nguy; Nghiên cứu các biện pháp kiểm soát
- 7) Bước 7: Xác định các điểm kiểm soát tới hạn (CCP)
- 8) Bước 8: Lập các giới hạn tới hạn cho từng CCP

- 9) Bước 9: Thiết lập một hệ thống giám sát cho từng CCP
- 10) Bước 10: Thiết lập các hành động khắc phục
- 11) Bước 11: Thiết lập các thủ tục thẩm tra xác nhận
- 12) Bước 12: Thiết lập tài liệu và lưu giữ hồ sơ.